Gas Barbecue
Use, Care & Assembly Manual
With Grill Lighting Instructions

Model 9928 Series (LP Gas)

ASSEMBLER/INSTALLER:
Leave these instructions with the consumer.

CONSUMER/USER:
Read all instructions and keep in a safe place for future reference.

www.coleman.com

NOTE:
Propane tank is not included.

IMPORTANT

Read this manual carefully before assembling, using or servicing this grill. Keep this manual for future reference. If you have questions about assembly, operation, servicing or repair of this grill, please call Coleman at 1-800-835-3278 or TDD: 316-832-8707. In Canada call 1 800 387-6161.

For Outdoor Use Only

ANSI Z21.58-2007 • CSA 1.6-2007
Outdoor Cooking Gas Appliances

Contents

Technical Characteristics 2
General Safety Information 2
General Installation 3
Portable L.P. Gas Barbecue Cylinders 3
Grill Features 4
Grill Assembly 5
Interior Parts Use and Care 6
Installing 1 LB. Disposable Cylinder 7
Leak Testing - Disposable Gas Cylinders 8
How to Check for Leaks 8
Fixing a Fuel Leak 8
Start-Up Check List 8
Lighting Instructions 9
Lighting the Burners 9
Shutting Off the Grill 10
General Use and Correct Burner Flames 10
Grilling Tips and Hints 11
In Case of Grease Fire 11
Cooking Methods 11
Care, Maintenance, and Cleaning 12
Cleaning the Venturi 13
Moving and Storage 14
Troubleshooting 14
Registration Card 15
Replacement Parts List 17
Warranty 18

Technical Characteristics

Input Rating: 2 burners @ 12,000 BTU/H each.
Category: Pressure regulated propane
Fuel: 16.4 oz. disposable propane cylinders
Regulator: 9928

General Safety Information

This manual contains important information about the assembly, operation and maintenance of this product and system. General safety information is presented in these first few pages and is also located throughout the manual. Particular attention should be paid to information accompanied by the safety alert symbols: "⚠ DANGER", "⚠ WARNING", "⚠ CAUTION".

Keep this manual for future reference and to educate new users of this product. This manual should be read in conjunction with the labeling on the product.

Safety precautions are essential when any mechanical or propane fueled equipment is involved. These precautions are necessary when using, storing, and servicing. Using this equipment with the respect and caution demanded will reduce the possibilities of personal injury or property damage.

The following symbols shown below are used extensively throughout this manual. Always heed these precautions, as they are essential when using any mechanical or fueled equipment.

⚠ DANGER

DANGER indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING

WARNING indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

CAUTION indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate personal injury, or property damage.

⚠ DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

⚠ WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

WARNING: Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

⚠ DANGER

- FOR OUTDOOR USE ONLY. NEVER operate grill in enclosed areas, as this could lead to gas accumulating from a leak, causing an explosion or a carbon monoxide buildup which could result in injury or death. DO NOT use in garages, breezeways, sheds or any enclosed area.
- NOT FOR USE BY CHILDREN.
- If these instructions are ignored, a hazardous fire or explosion could result in physical injury, death or property damage!

⚠ WARNING

- DO NOT move grill while it is lit.
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

⚠ WARNING

- NEVER place more than 10 pounds on a side table. DO NOT lean on grill.
- NEVER use charcoal briquettes or lighter fluid in a gas grill.
- Grill is hot when in use; to avoid burns, DO NOT touch any hot grill surface. Keep children and pets away from hot grill.
- NEVER leave the grill unattended while it is in use.
- It is your responsibility to assemble, install, operate and care for your gas grill properly.
- DO NOT use gas grill indoors.
- Under some circumstances, propane may lose the distinctive odor that was added. Other strong odors may hide or mask the odor of propane. Colds, allergies, sinus congestion, and the use of tobacco, alcohol or drugs may impair your ability to detect the odor of propane.

General Installation

- Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- To check local codes, see your local L.P. gas dealer or natural gas company listed in the Yellow Pages for recommended installation procedures and regulations.

⚠ WARNING

This appliance is not to be installed in or on a recreational vehicle and/or boat.

Follow these safety rules before each use:

1. A minimum clearance of 36 inches from the left, right, back and bottom sides of the grill must be maintained between the grill and any combustible construction such as wood siding of a building.
2. Never locate the grill under an unprotected combustible material or overhang.
3. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Maintain a minimum clearance of 3 inches from the back of the grill and non-combustible construction such as a concrete or brick wall.
4. Keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.
5. The grill should be level and not facing directly into the wind.

⚠ WARNING

A liquid propane tank, not connected for use with this gas barbecue, shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Connections must comply with local requirements and are the sole responsibility of the person performing the work.

⚠ WARNING

- **DO NOT attempt to adjust the regulator as this could create a situation causing personal injury or property damage.**

Portable L.P. Gas Barbecue Cylinders

Liquefied Petroleum gas (abbreviated L.P. gas or propane), is highly flammable. It becomes liquid when stored under high pressure inside a cylinder and vaporizes when released. L.P. gas is heavier than air and tends to collect in low areas. It is important that there are no leaking connections on your gas grill that could cause a fire or explosion (see the section titled “LEAK TESTING”).

Portable LP gas grills require a fuel delivery system which is comprised of a valve [A], a regulator [B] with vent hole [C], an L.P. gas supply cylinder [D], (Fig. 1). Illustration in Fig. 1 is for description purposes only.

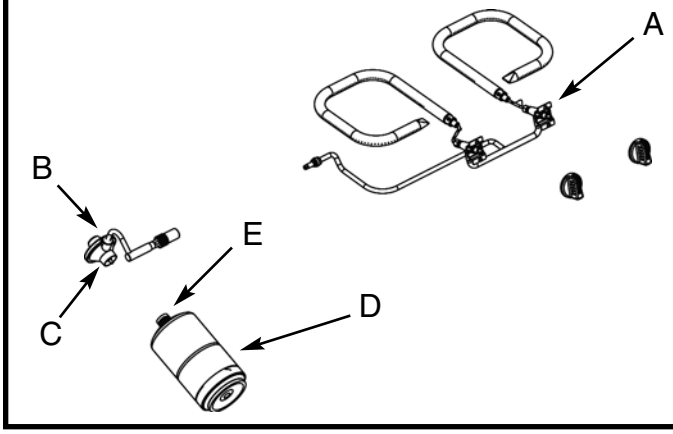
Cylinder Specifications

- All L.P. gas cylinders used with this appliance shall be constructed and marked in accordance with the Specifications for L.P. Gas Cylinders of the U. S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and shall be provided with a listed overfilling prevention device, if required; and a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
- Read labels on the L.P. Gas Supply Cylinder.

⚠ WARNING

Your new barbecue grill is equipped with a CGA # 600 regulator [B]. DO NOT attempt to connect this regulator to any other disposable L.P. cylinder not equipped with a mating CGA # 600 fitting [E]. This grill may only be used with the pressure regulator supplied with this unit, or pressure regulators specified by Coleman for use with this unit. Replacement regulators must only be those specified by Coleman.

Fig. 1

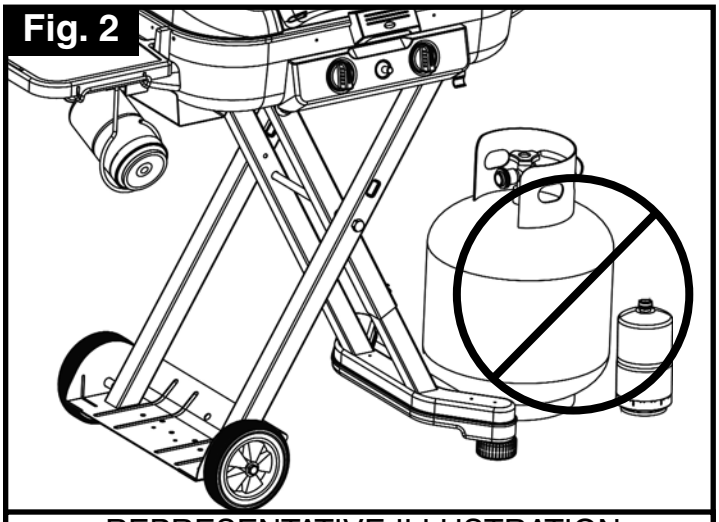


⚠ DANGER

- NEVER store a spare L.P. gas supply cylinder under the grill body or inside the grill enclosure or in the vicinity of any heat producing appliance. (Fig. 2)

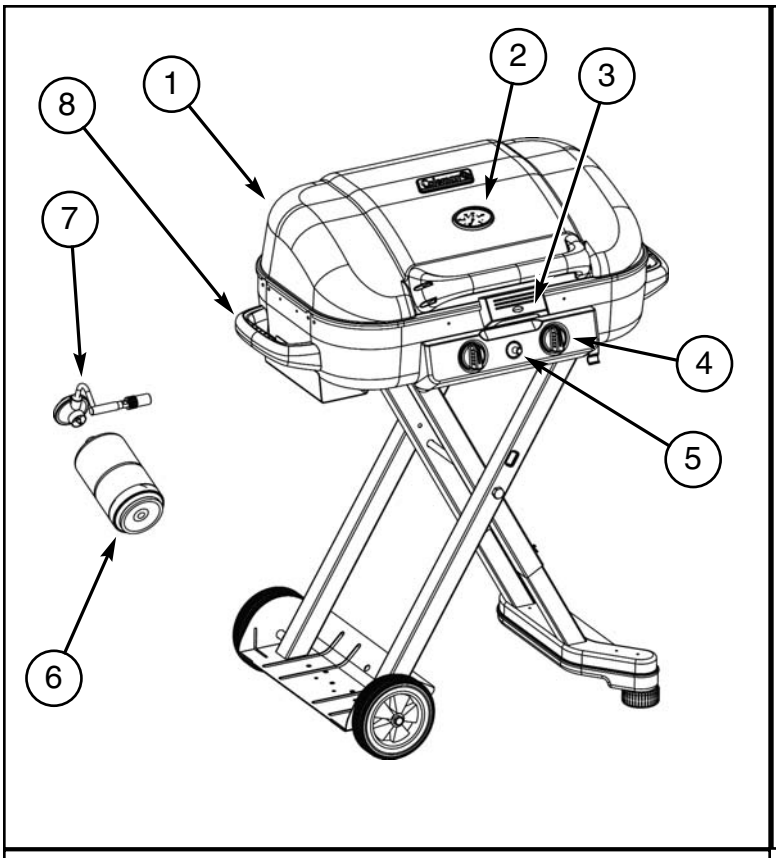
Failure to follow this information exactly could result in an explosion and/or fire causing death or serious injury.

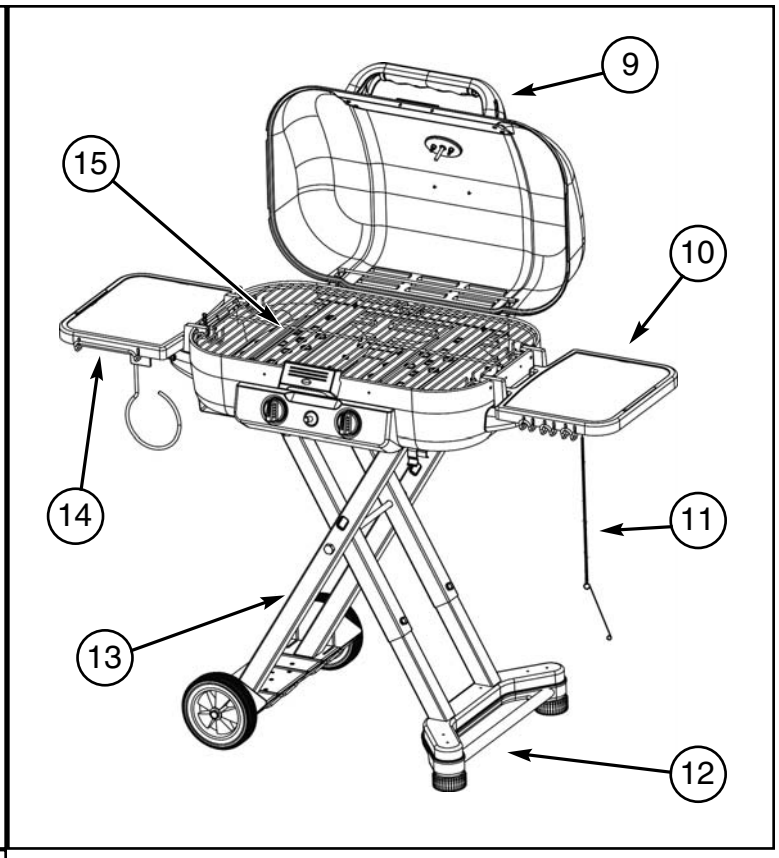
Fig. 2

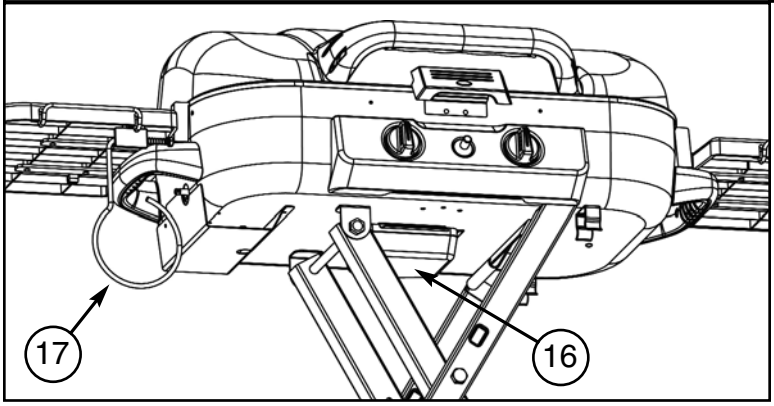


REPRESENTATIVE ILLUSTRATION

Grill Features







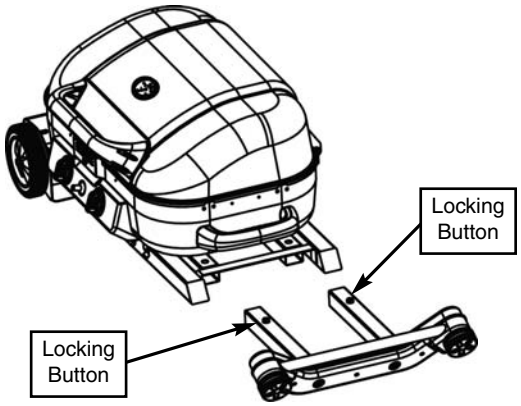
1. Grill Lid
2. Thermometer
3. Lid Release Latch
4. Control Knob
5. Electronic Igniter
6. 1 lb. Disposable Cylinder (purchase separately)
7. Regulator
8. Carry Handle
9. Lid Handle
10. Side Shelf with Tool Hooks
11. Match Extension (stores under table)
12. Towing Handle
13. Collapsible Stand
14. Side Shelf with Towel Hook
15. Grilling/Cooking Surface
16. Grease Tray
17. Cylinder Mount

IMPORTANT: Remove all packing material prior to assembly/use. If your grill has stainless steel components, remove all protective plastic film from stainless steel parts prior to assembly/use. This film is installed at the factory to prevent damage that could occur during shipment and handling.

Assemble the Towing Handle

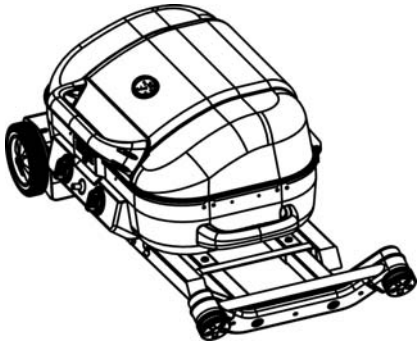
1. Place the grill on a flat and level surface. Insert the towing handle into the rectangle tubing in the stand (Fig. 3).

Fig. 3



2. Depress the locking buttons at the same time, then slide the towing handle until it locks in place (Fig. 4).

Fig. 4



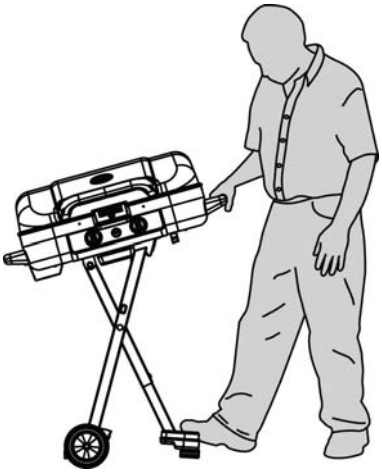
Extend the Grill Support

3. Make sure the Towing Handle is extended and locked in position (Fig. 3).
4. Place one foot on the Towing Handle, grasp the lift handle and lift to extend the grill stand (Fig. 5).

Fig. 5

5. Continue to lift the grill until the stand extends past the locking bracket (Fig. 6).

Fig. 6

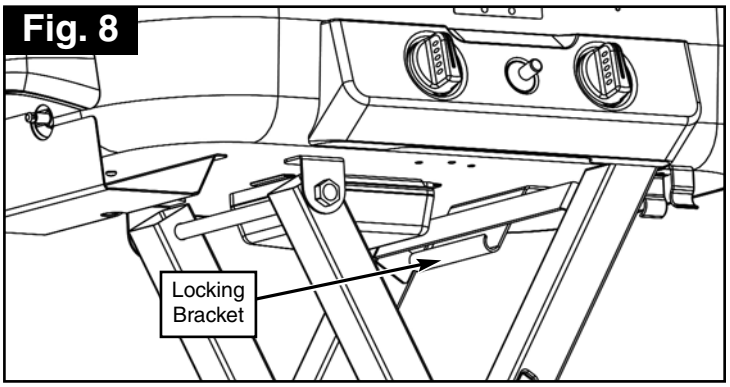


6. Carefully lower the grill into the grill stand, making sure the unit is secured in the upright position (Fig. 7).

Fig. 7

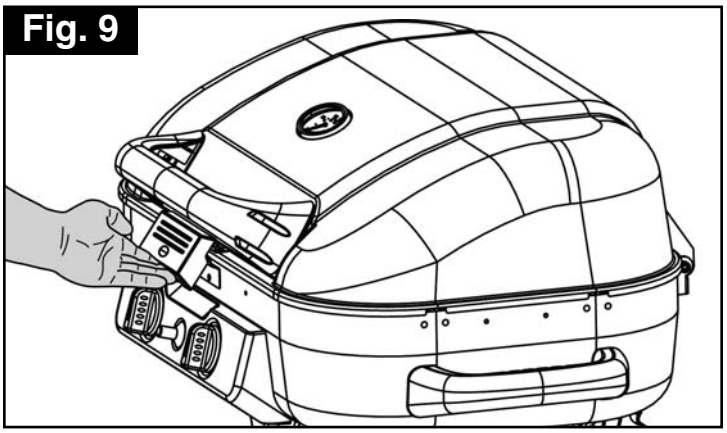
7. The locking bracket must engage the stand (Fig. 8).

Fig. 8



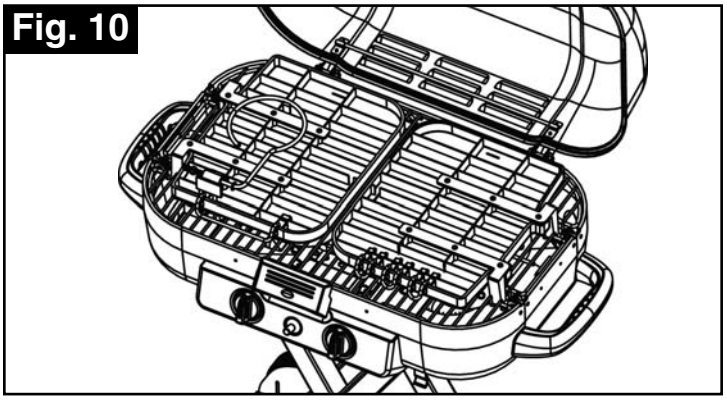
8. Open the grill lid by raising the bottom of the lid latch (Fig. 9).

Fig. 9



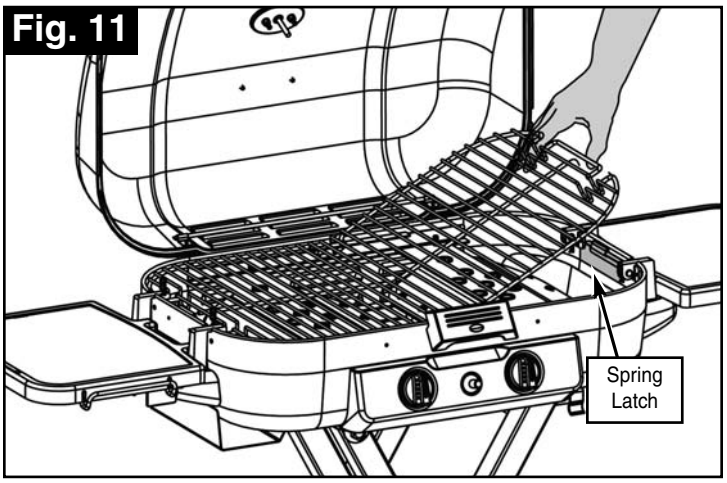
9. The side tables are stored underneath the grill lid (Fig. 10). Position both side tables outside the grill before lighting or using the grill.

Fig. 10



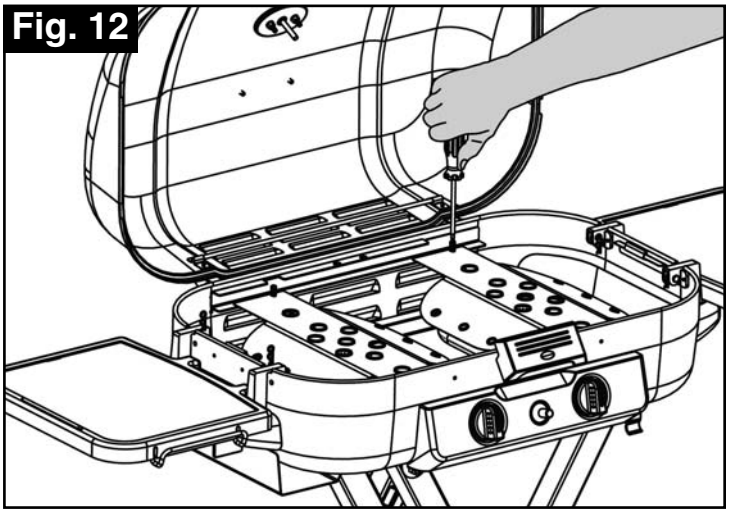
10. The cooking surfaces snap out of the grill for easy cleaning. A spring latch holds each cooking surface in place. Release the spring latch and raise the outside edge to remove each cooking surface (Fig. 11).

Fig. 11



11. Two thumbscrews hold each removable heat tent in place. Remove the thumbscrews and the heat tents for cleaning or to inspect the burner. A screwdriver may be necessary to remove the thumbscrews (Fig. 12).

Fig. 12



12. Each burner is secured in place with one screw. After removing the burner screws, the burners may be rotated up to allow easy cleaning or inspection of the grill base (Fig. 13 and 14).

Fig. 13

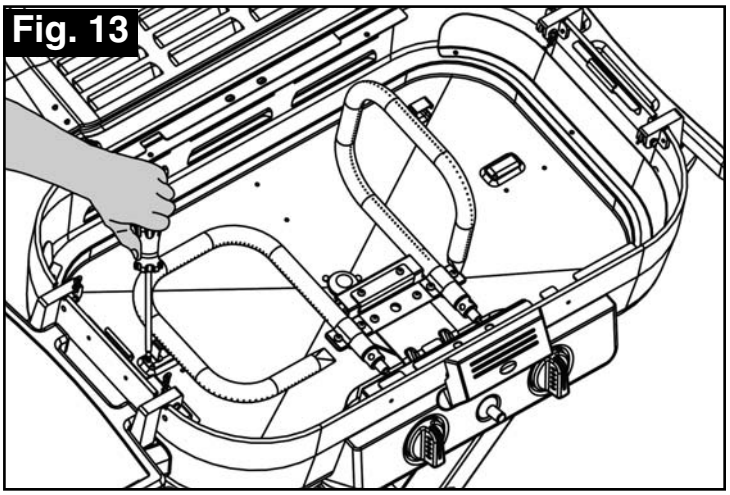
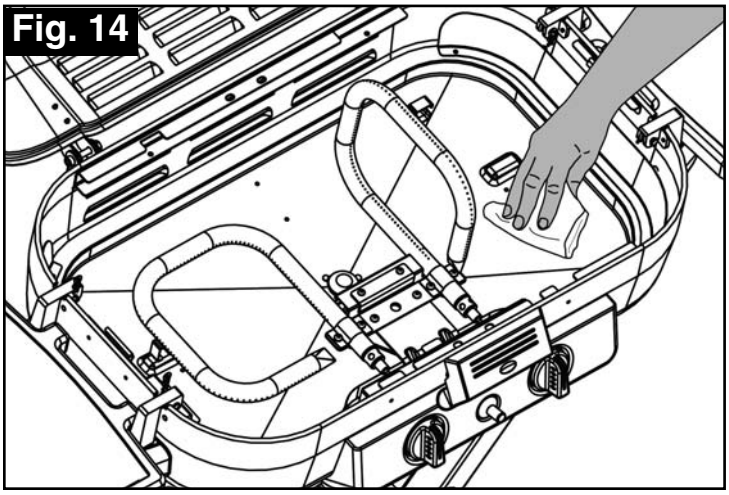
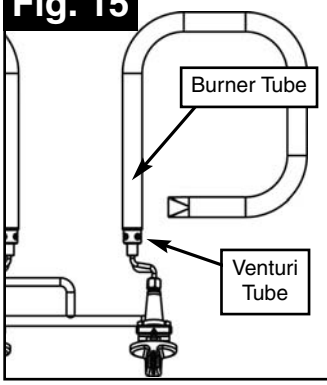


Fig. 14



13. After cleaning or inspection, return the burners down to the proper position. Check that all the burner venturi are set over the valve outlets correctly. The valve orifices must be inside the venturi tubes and the venturi tubes must be inside the burner tubes (Fig. 15). Reinstall the burner screws.

Fig. 15



14. Before lighting the grill, reassemble and make sure all parts are in their proper working position.

Installing 1 lb. Disposable Cylinders

NOTE: Your 9928 Series grill is set up from the factory to use a 1 lb. disposable propane cylinder.

⚠ WARNING

Only cylinders marked “Propane” must be used.

⚠ WARNING

This procedure MUST be performed OUTDOORS only! Read and follow the directions on the cylinder.

⚠ DANGER

- NEVER store a spare L.P. gas supply cylinder under the grill body or inside the grill enclosure or in the vicinity of any heat producing appliance.

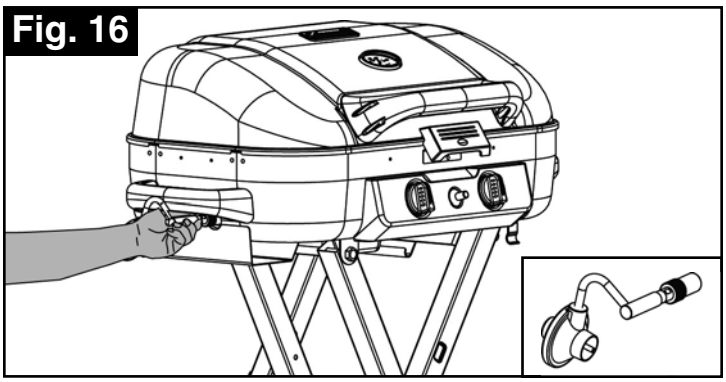
Failure to follow this information exactly could result in an explosion and/or fire causing death or serious injury.

⚠ CAUTION

Tighten by hand only. DO NOT use tools.

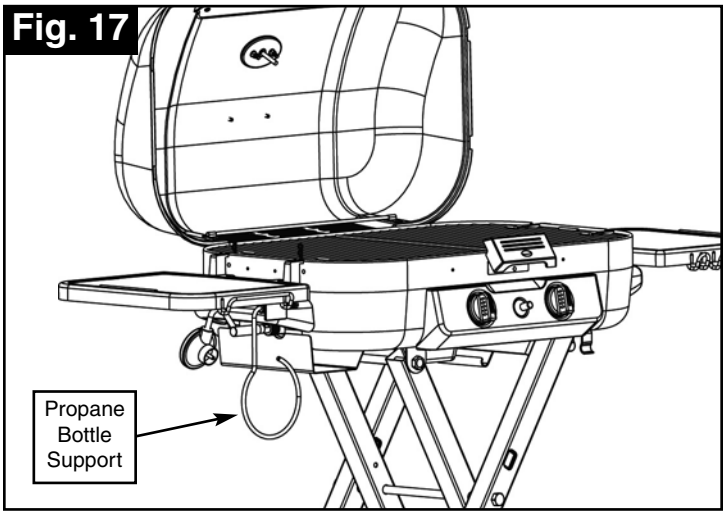
1. Screw the regulator into the grill hand tight (Fig. 16).

Fig. 16



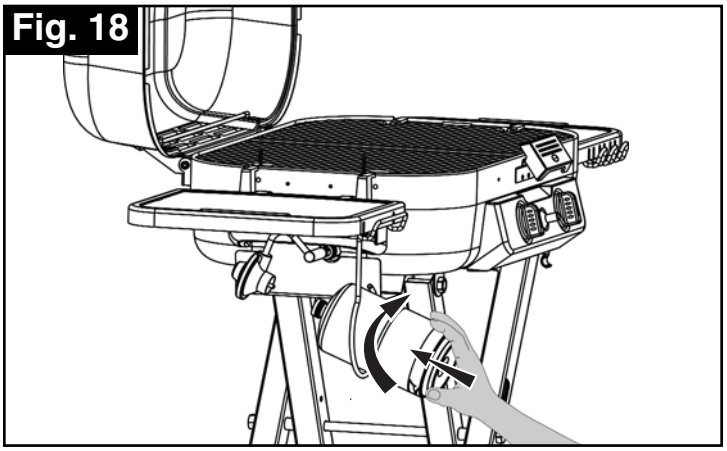
2. Open the grill lid and extend the side tables. Lower the propane bottle support (Fig. 17).

Fig. 17



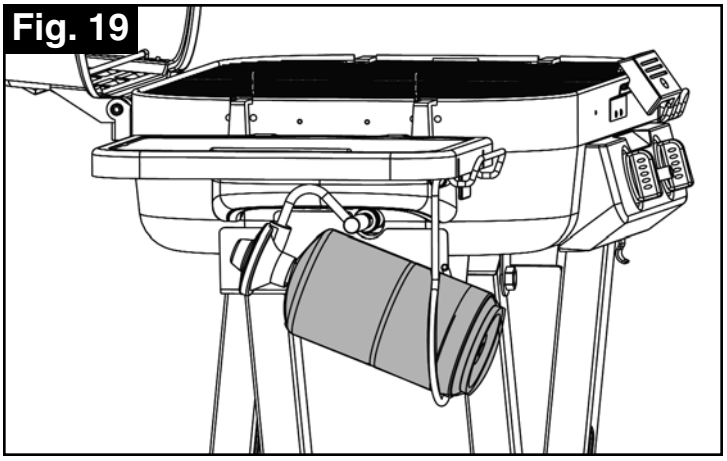
3. Remove the plastic cap from the propane bottle and screw the propane bottle into the regulator hand tight (Fig. 18).

Fig. 18



4. The cylinder must be arranged for vapor withdrawal. Illustration (Fig. 19) shows the propane bottle properly installed.

Fig. 19



Leak Testing - Disposable LP Gas Cylinders

⚠ DANGER

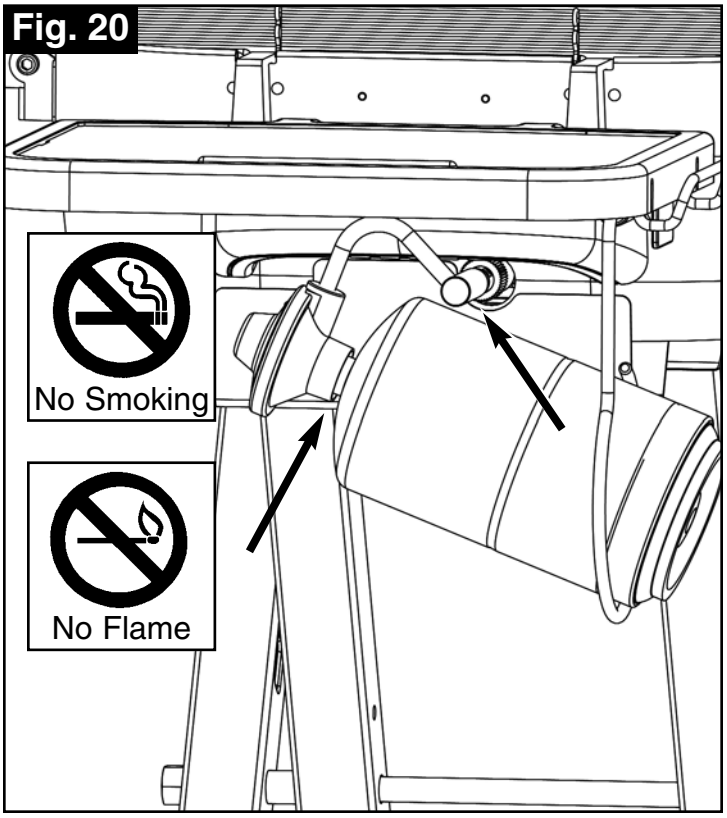
To Prevent Fire or Explosion Hazard:

- NO SMOKING. DO NOT use or permit sources of ignition in the area while doing a leak test.
- Perform leak tests outdoors only.
- NEVER perform a leak test with fire or flame.

How to Check for Leaks

1. Make a soapy solution of equal parts mild liquid dishwashing detergent and water.
2. Turn off all burner control knobs.
3. Apply a soap solution to the connections indicated with the arrows (Fig. 20). If bubbles appear at these areas, a leak is indicated.

Fig. 20



Fixing A Fuel Leak

If you detect a leak:

1. Stop a leak by tightening the loose joint, or by replacing the faulty part with a replacement part recommended by Coleman. DO NOT attempt to repair the cylinder if it should become damaged; the cylinder MUST be replaced.
2. If you are unable to stop a leak, remove the cylinder from the grill. DO NOT use the grill until the leak is corrected.

When to test for leaks:

1. Perform a leak test each time the gas supply cylinder is connected to the regulator. Leak test anytime a part of the gas system is replaced.

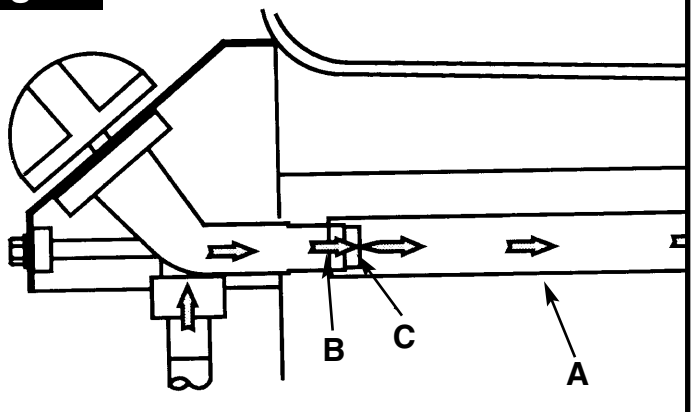
Start-Up Check List

⚠ WARNING

Failure to follow these safety steps before using the grill each time could result in a fire that could be hazardous to you, your appliance or property. It is especially important to observe these steps after the grill has been stored, moved or cleaned.

- ☐ 1. Regularly check the burner venturi tubes for blockage from an insect nest. Read "Cleaning the Venturi" in the section titled "Care, Maintenance, and Cleaning", and also the section titled "Troubleshooting".
- ☐ 2. Check that all the burner venturi [A] are set over the valve outlets [B] correctly. The valve orifice [C] must be inside the venturi (Fig. 21).
- ☐ 3. Use only the gas specified.
- ☐ 4. Keep the grill on a level surface.
- ☐ 5. Keep the grease pan empty at start up.

Fig. 21



REPRESENTATIVE ILLUSTRATION

⚠ CAUTION

DO NOT add charcoal or lighting fluid!

Lighting Instructions

⚠ WARNING

THE FOLLOWING RULES MUST ALWAYS BE FOLLOWED IN THIS ORDER (Fig. 22):

1. OPEN THE GRILL LID! Any attempt to light the grill with the lid down could cause an explosion.
2. Check that the burner control knobs are turned to “OFF”.
3. DO NOT stand with your head or arms over the grill.

Fig. 22

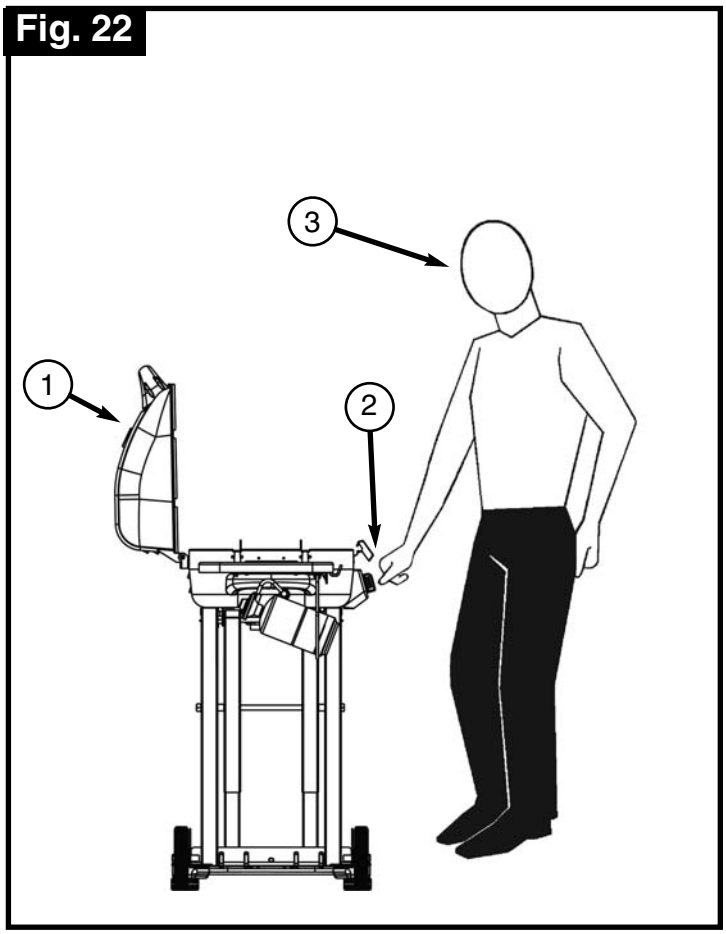
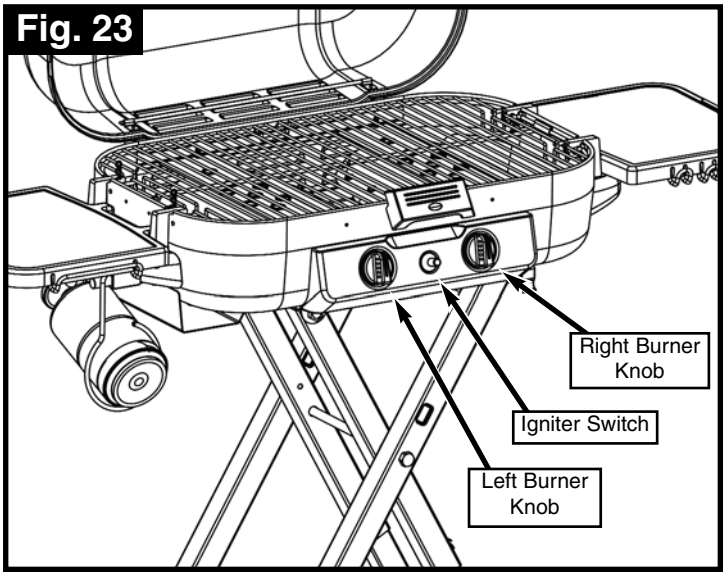


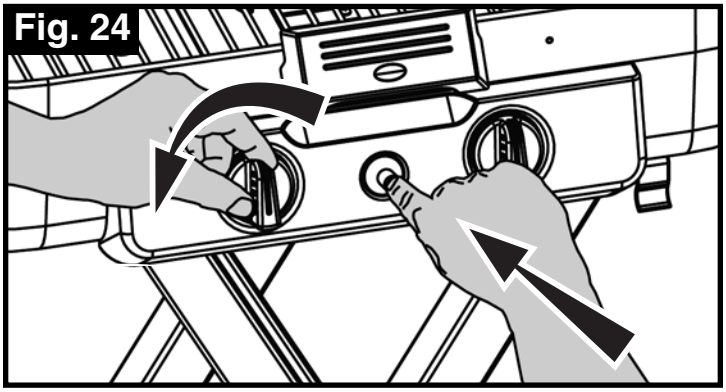
Fig. 23



Lighting The Burners

1. Push and turn one of the burner control knobs counterclockwise to the “HIGH” position. **Wait 5 seconds** (Fig. 23 and 24).
2. Push igniter button repeatedly until burner lights. You will hear a snapping sound (Fig. 24).
3. If the burner does not light in 4 seconds, turn the control knob to OFF and wait 5 minutes for the gas to clear before trying again.
4. The second burner can be ignited by turning it on after first burner is lighted.
5. If the burner does not light on the second try, turn the control knob to OFF and wait 5 minutes for the gas to clear, and then try match-lighting the burner.

Fig. 24



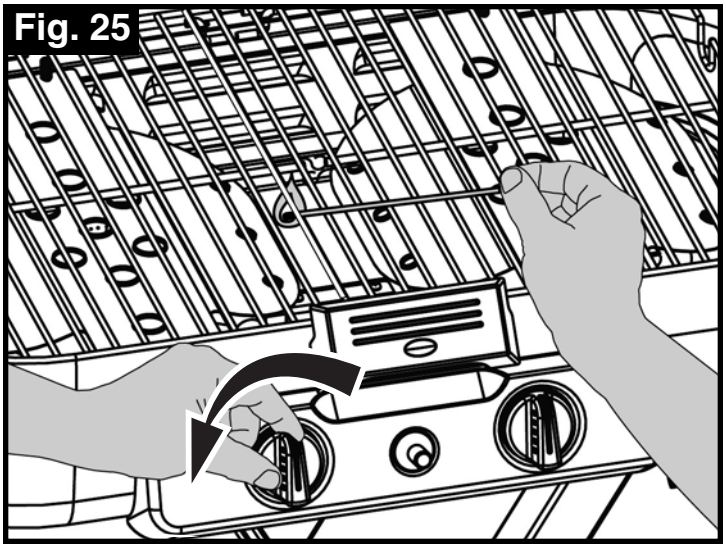
Match Lighting

1. Strike and place the burning long wooden match (or use the match extension or a butane lighter with extension) through the spaces in the grill grates near the ports of the burner between the heat tents (Fig. 25).
2. Push and turn the control knob counterclockwise to the “HIGH” position.
3. The second burner can be ignited by turning it on after first burner is lighted.

⚠ CAUTION

Use a LONG wooden match or a butane lighter with an extension. Make sure all burner controls are off except for the burner being lighted. If a long-reach match or lighter is not accessible, use the match extension. Insert a match in the holder end of the extension, strike and place the burning match near the BURNER being operated.

Fig. 25



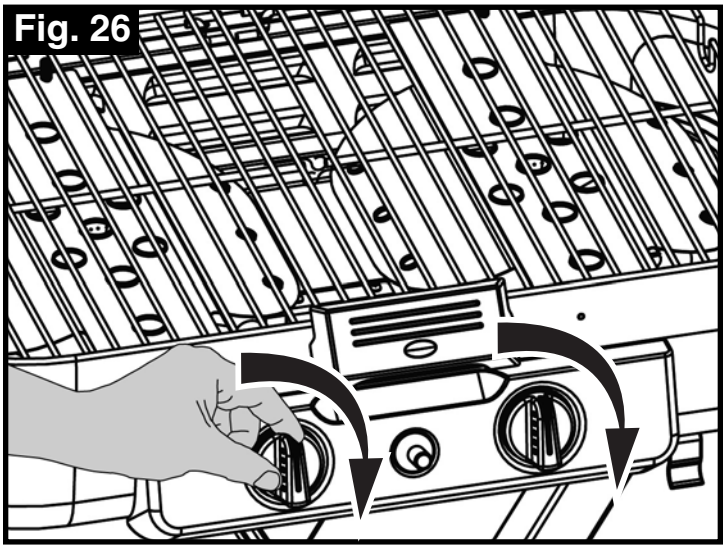
Shutting Off the Grill

⚠ CAUTION

DO NOT touch hot grill parts with your bare hands!
You MUST use protective gloves.

1. Turn all burner control knobs to off (Fig. 26).

Fig. 26



⚠ CAUTION

Be certain the disposable cylinder is disconnected when the grill is placed in storage.

General Use and Correct Burner Flames

⚠ WARNING

- Keep the grill area clean and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors, liquids, and spare L.P. cylinders.
- To avoid the possibility of tipping over the grill, NEVER place more than 10 pounds on the side table. A filled 4-quart aluminum pot weighs approximately 10 pounds.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keep the ventilation opening(s) of the L.P. cylinder enclosure free and clear of debris.
- A barbecue grill becomes hot during use. DO NOT touch grates, or cooking surfaces.
- Be sure to tighten all hardware (screws, nuts, bolts, etc.) at least once a year or before each grilling season.

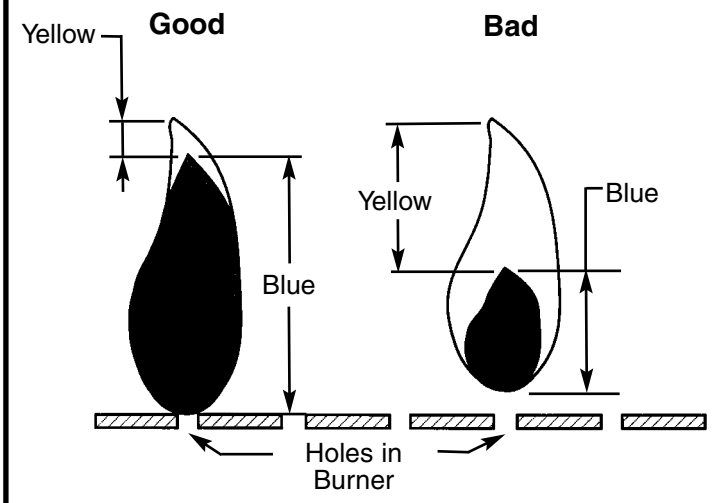
Condition The Grill

- Before using the grill for the first time, or after storage, operate the grill 15 minutes on the high setting with the lid closed, to burn away oil.
- Once the oil has burned away, check the burner flame per the next step.

The Burner Flame

- Open the grill lid. The cooking grates should be in place.
- Keep your arms and face away from being directly above the cooking area. Look through the cooking grates and observe the burner's flame below the heat tents.
- Flames should appear similar to the good flame shown in Fig. 27 and as follows:
- A good flame should be blue with a yellow tip.
- Some yellow tips on flames up to 1 inch in length are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear.
- If flames are excessively yellow and irregular, the oil residue may not be completely burned off, or the venturi may be clogged or may not be properly positioned over the orifices. Allow the grill to cool before repositioning the venturi over the valve and orifices.
- Grills that have been in use for a while sometimes begin to show more yellow flame. A build-up of food deposits, fats or cooking seasonings can cause yellowing flames. Clean the burner to remove residue and check for clogged burner holes or a blocked venturi. Refer to the section titled "Cleaning the Venturi".
- Regular use of your grill will actually help keep it operating more smoothly.
- Each grill may heat differently. Some units will heat somewhat more to the center and back of the grill. The flavor of grilled food will improve the more you use the grill and as you become familiar with it.

Fig. 27



Grilling Tips and Hints

Burner Control Setting Tips

- The high flame setting is too hot for direct cooking. The high flame setting is good for quick searing of meat, then finish cooking on medium or low flame settings.
- Use the high flame setting with the lid closed to preheat the grill for 5 minutes before cooking and with the lid closed for a maximum of 5 minutes after cooking to burn off grease drippings.
- Use a medium flame setting for direct cooking of steaks, pork chops, chicken and hamburgers.
- Use a low flame setting for roasts.
- Thick steaks will finish with a better texture and more juice if first seared on high flame setting and then cooked on a low flame setting.

Safe Grill Operation

- NEVER leave cooking food unattended. Continually observing the food will help in maintaining an even temperature, conserve fuel, improve the food's flavor and lessen flare-ups.
- To open the grill lid, slowly lift the handle to avoid burning in case of a grease fire flare-up.
- DO NOT expose any part of your body directly above the cooking area.

Food Preparation Hints

Your grill can cook a variety of foods. For best results, follow these instructions:

- Trim excess fat from meat and poultry. Slash any remaining fat to stop curling, but take care not to cut the meat.
- Frozen meat and poultry should be thawed prior to cooking.
- Frozen fish and vegetables will cook without thawing.
- Salt food after cooking to help prevent drying out the food.
- Brush naturally lean meats with cooking oil or margarine.
- Cook small pieces of tender foods in foil or on special delicate-food cooking grates (see the section titled "Cooking Methods").
- Apply barbecue, tomato or sugar-based sauces no sooner than the last 10 minutes of cooking.
- Turn food with tongs or a spatula; piercing food (especially meat), tends to dry it out.

In Case of Grease Fire

Follow These Steps:

1. Shut off the gas at the burner valve(s) and stay away!
2. Allow the fire to burn itself out.
3. Once the fire is out and the appliance has cooled, remove the disposable cylinder.
4. Clean all parts and inspect for damage. Parts to check for damage are the L.P. cylinder, regulator, burner valve(s) and burner(s).
5. If any of the above mentioned components are damaged, seek replacement from Coleman before operating the grill again. Locate your nearest service center by calling 1-800-835-3278.

Note:

- Some flare-up adds a smoky flavor and sears food. Excessive grease fires can cause a potentially hazardous situation and damage the grill.
- Avoid excessive flare-ups by preheating the grill with the lid closed for 5 minutes on the high setting to burn off grease from previous cooking.
- Cook with the lid down and continually monitor cooking food to avoid grease fires and flare-ups.
- Trimming excess fat from meat will reduce grease fires and flare-ups. Cook fatty meat in smaller amounts over indirect heat on a low setting.
- Be sure to follow the instructions in the section titled "Care, Maintenance, and Cleaning".

Cooking Methods

Direct Method:

- The heat source is directly below the food.
- Use for browning meat or cooking hot dogs and hamburgers, but check food frequently.
- Use for skillet and stir-fry cooking, but limit the amount of oil and heat to be used.
- Cook roasts, turkey or duck on low heat. Place meat with water in a foil pan with a corrugated bottom. Replenish water as needed.

Indirect Method:

- Light only one side of the burner and place food on the opposite side for cooking.
- Allow food to cook at a lower temperature which increases tenderness and reduces grease flare-ups.
- It is a good method for cooking foods that burn easily (vegetables, fish, etc.).
- Cook casseroles in ovenware or foil pans much like cooking in a conventional oven.
- Also try placing a pan of water above the lit burner side to help meat retain its juices. Replenish the water as needed.

Care, Maintenance and Cleaning

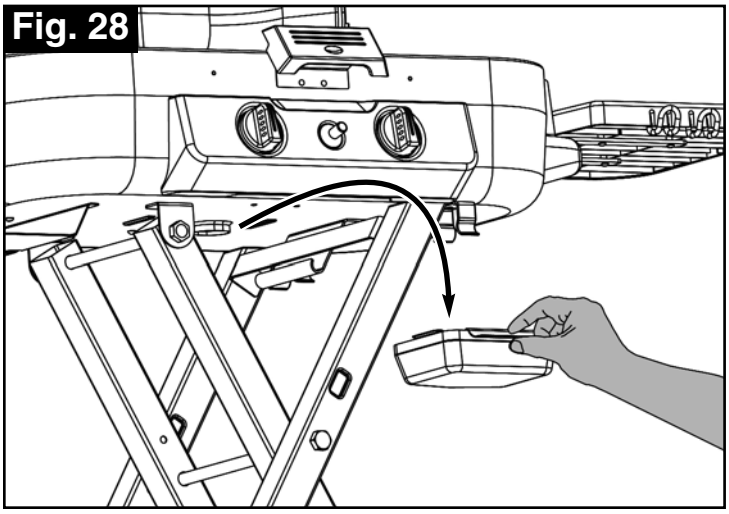
DRIP TRAY

The drip tray is located below the grill and should be cleaned periodically to prevent heavy buildup of debris (Fig. 28).

NOTE: Allow the drip tray to cool before attempting to clean.

Important: Do not leave the grill outside during inclement weather unless it is covered (cover sold separately). Rain water can collect inside of the grill, or in the drip tray if left uncovered. If the drip tray is not cleaned after use and the grill is left uncovered, the drip tray will fill with water causing grease and water to spill. We recommend cleaning and storing the drip tray after every use.

Fig. 28



COOKING GRATES

The cooking grates can be cleaned immediately after cooking is completed and after turning off the grill. Wear a barbecue mitt and scrub the cooking grates with a damp cloth. If the grill is allowed to cool down, cleaning the grates will be easier if removed from the grill and cleaned with a mild detergent.

STAINLESS STEEL

After initial usage, areas of the grill may discolor from the intense heat given off by the burners, this is normal and not considered a defect.

Purchase a mild stainless steel cleaner and rub in the direction of the grain of the metal. Specks of grease can gather on the surface of the stainless steel and bake on to the surface and give a worn appearance. For removal, use an non-abrasive oven cleaner in conjunction with a stainless cleaner.

NOTE: Always scrub in the direction of the grain.

⚠CAUTION

All cleaning and maintenance should be done only when the grill is cool & with the fuel supply turned off at the cylinder. Disposable propane cylinders should be detached from the grill during cleaning.

Suggested Cleaning Materials:

- Mild dishwashing liquid detergent • Hot water • Wire brush
- Paper clip • Nylon cleaning pad • Soft brass-bristled brush
- Putty knife • Scraper

Component Cleaning:

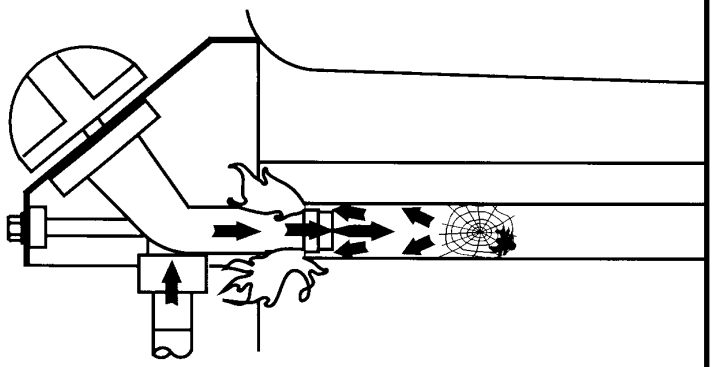
- BURNER: Wire-brush loose corrosion from the burner exterior. Clean clogged gas port holes with an opened paper clip. Replace corroded or damaged burners that would emit excess gas.
- STAINLESS STEEL: Clean with any multipurpose (low abrasive, no phosphorous) metal polish or stainless steel polish and a soft cloth to prevent marring or scratching the surface. NEVER USE OVEN CLEANER!
- COOKING GRATES: Clean cooking grates with mild soap and hot water. Remove stubborn residue with a mild cleanser or scrub brush. DO NOT use a commercial oven cleaner.
- HEAT TENTS: Wipe off grease residue using a cleaning pad and a brass-bristle brush to knock off residue. Replace heat tents to their correct position.
- GRILL INTERIOR: Remove grates and heat tents. Scrape side with tools and remove excess grease and cooking residue.

Cleaning the Venturi

⚠WARNING

Spider's nests or wasp's mud inside the venturi may cause fire at the valve. If a fire occurs, immediately turn off the gas supply at the L.P. cylinder valve (see representative illustration in Fig. 29).

Fig. 29



REPRESENTATIVE ILLUSTRATION

Note:

Spiders and small insects can spin webs and build nests inside the venturi tubes. This especially occurs in late summer and fall before frost when spiders are most active. These nests can obstruct gas flow and cause a fire in and around the burner valves. Such a fire can cause operator injury and serious damage to the grill. To help prevent a blockage and ensure full heat output, clean and inspect the venturi tubes often (once or twice a month). NOTE: Water or air pressure will not normally clear a spider web.

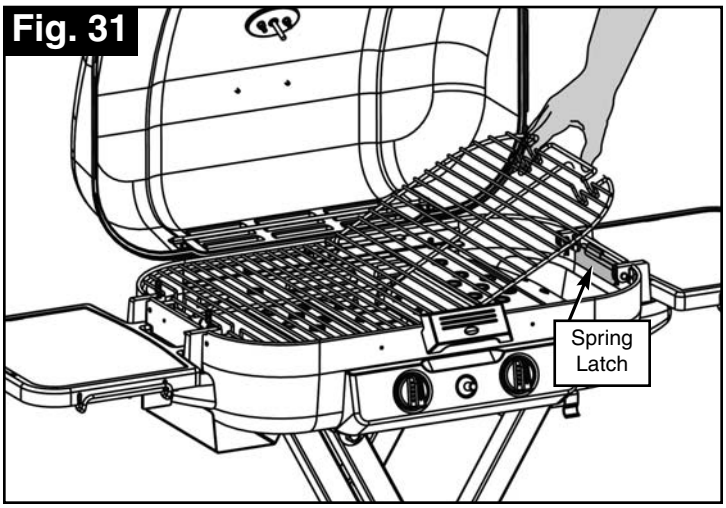
Steps For Cleaning Venturi:

1. To remove the above obstructions, use an accessory flexible venturi brush or bend a small hook on one end of a 20-inch long flexible wire such as the one shown in Fig. 30.

Fig. 30

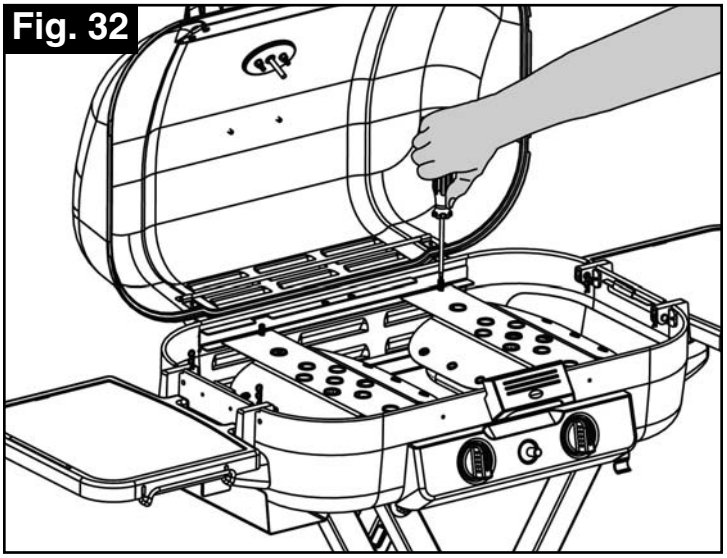
2. Remove the cooking grates set aside (Fig. 31).

Fig. 31



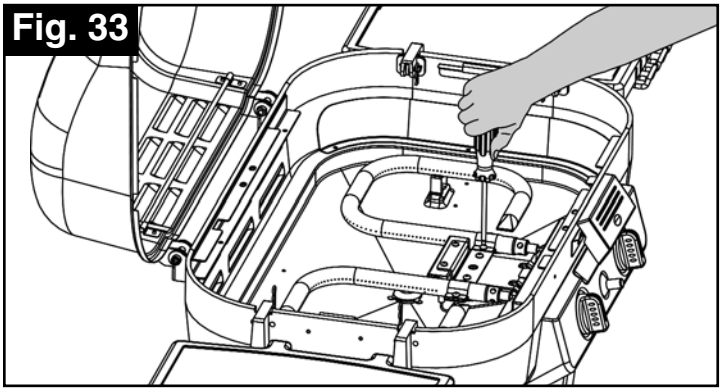
3. Using a screwdriver, remove the screws holding the heat tents and set aside (Fig. 32).

Fig. 32



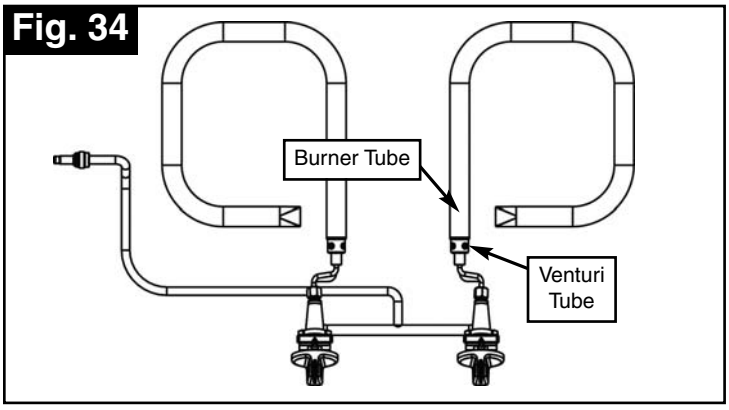
4. Using a screwdriver, remove the self-tapping screws holding the burner clamps and remove the burners (Fig. 33).

Fig. 33



5. Look inside lower end of venturi tubes for nests, webs or mud. If present, clean as shown in Step 1, Fig. 30.
6. Inspect and clean the burner if needed.
7. Replace the main burners and burner clamps, and position the burners in the operating position.
8. Make sure the valve orifices are inside the venturi tubes and the venturi tubes are inside the burner tubes, then tighten all self-tapping screws (Fig. 34).

Fig. 34



9. Reinstall the heat tents and the cooking grates.

Moving and Storage

⚠ CAUTION

A collision with the grill, as with any metal object, could cause injury. Use care when moving a portable gas grill.

Moving the grill:

- DO NOT move the grill while it is lit or hot, or with objects on the cooking surface or side tables.
- Clean the grease tray before moving the grill to prevent spills.
- Collapse the grill before moving.
- Move the grill slowly. DO NOT run with the grill behind you; it could hit you from behind causing injury.

After moving the grill:

- Check all gas connections for leaks that could occur from the movement.
- Check the venturi tubes to be sure they are still over the orifices.

Steps to follow before storing grill:

- Clean the grill, including the grease tray.
- Coat the burner lightly with cooking oil to retard rusting.
- For outdoor use only. If the grill is stored indoors, detach the cylinder outdoors. If left outdoors, remove the cylinder and cover the grill for protection from the weather. Grill covers may be purchased from a grill dealer or manufacturer.

Troubleshooting

Problem: Grill will not light when the igniter button is pushed or has incomplete burner flame.

Possible Causes and Solutions:

1. Lack of fuel. Check to see that the cylinder has fuel.
2. Make sure one of the burners is turned on. Allow up to four seconds for gas flow to ignite.
3. If burner lights with match but not igniter, check the ceramic electrode position near the burner, the condition of the igniter wire and its connections. Perform igniter test and replace any damaged parts.
4. Check for spider webs or insect nest in venturi and clean venturi.
5. Check for misalignment of venturi on orifices. Position venturi over orifices.
6. Burner ports, orifices or valves have blockage. Clean the components.
7. Regulator failure; regulator needs to be replaced by an authorized service dealer.
8. Make sure the regulator and cylinder are properly assembled. See the section titled “Installing 1 lb. Disposable Cylinders”.

Problem: Yellow flame.

Possible Causes and Solutions:

1. Check for spider webs or insect nest in the venturi and clean the venturi.
2. New burner may have residual oil which will burn off.
3. Clean off any food residue, grease or seasoning salts on the burner.
4. The venturi may be misaligned and needs to be lined up over the orifice.

Troubleshooting (continued)

Problem: Flame blows out on low setting or has uneven heat distribution.

Possible Causes and Solutions:

1. Check for spider webs or insect nests in the venturi and clean the venturi.
2. Cold grill needs to be preheated for 5 minutes on high setting.
3. The venturi may be misaligned and needs to be lined up over the orifices.
4. Cold and windy weather will require you to move the grill away from the wind.
5. Lack of fuel. Check to see that the cylinder has fuel.

Problem: Grill too hot.

Possible Causes and Solutions:

1. Excessive flareups which require the maintenance described in the section titled “IN CASE OF GREASE FIRE”.
2. A damaged orifice or regulator which requires replacement with factory authorized parts.
3. Buildup of grease inside the grill will require cleaning and emptying the grease tray.
4. Choose a lower cooking temperature if using excessively high settings.

Problem: Fire at any connection.

Possible Causes and Solutions:

IMMEDIATELY shut off control valves and allow grill to cool.

1. Gas is leaking from a faulty connection. Tighten connections with an adjustable wrench and replace damaged parts. Perform a leak test on all connections before cooking on the grill again.

Problem: Flame behind control panel or control knob area.

Possible Causes and Solutions:

IMMEDIATELY shut off control valves and allow grill to cool.

1. Check for spider webs or insect nest in the venturi and clean the venturi.
2. Gas is leaking from a faulty connection. Hand tighten connections and replace damaged parts. Perform a leak test on all connections before cooking on the grill again.
3. The venturi may be misaligned and needs to be lined up over the orifices.

ATTN: DEPT 586

PRODUCT REGISTRATION DEPARTMENT
PO BOX 2931
WICHITA ,KS 67201

Please do not send other correspondence to the address below.

Please Place First-Class Stamp Here

PLEASE FOLD AND SEAL WITH TAPE. DO NOT STAPLE.

Coleman™ Grill Warranty Registration Card

IMPORTANT!

COMPLETE THE ATTACHED REGISTRATION CARD AND RETURN WITHIN 10 DAYS TO RECEIVE THESE IMPORTANT BENEFITS:

- **CONFIRM YOUR WARRANTY:**
  Your prompt product registration confirms your right to the protection available under the terms and conditions of your Coleman™ warranty.
- **PROTECT YOUR PRODUCT:**
  We will keep the model number and date of purchase of your new Coleman™ product on file to help you refer to this information in the event of an insurance claim such as fire or theft.
- **PROMOTE BETTER PRODUCTS:**
  We value your input. Your responses will help us develop products designed to best meet your needs.

CONGRATULATIONS ON YOUR NEW COLEMAN® GRILL PURCHASE!

If you have any questions about your product, please call Coleman Customer Service at 1-800-356-3612.
For easier/faster warranty registration, please go to the warranty registration section of our Coleman Web site at www.coleman.com.

❶ **1. ☐ Mr. 2. ☐ Mrs. 3. ☐ Ms. 4. ☐ Miss.**

First Name: **Initial:** **Last Name:**

Address (Number and Street): **Apt #:**

City: **State:** **Zip:**

Phone #:

❷ **Date of Purchase:** Month Day Year

❸ **Purchase Price: $ .00 (Excluding Tax)**
1. ☐ Regular Price 2. ☐ Sale Price 3. ☐ Don't Know

❹ **Store where purchased:**

❺ **Product Model Number:** _____

❻ **Can Coleman contact you with promotional information or updates about Coleman® products?**
1. ☐ Yes, Please contact me. 2. ☐ No, Thanks

❼ **E-mail Address:**

The following questions are not required to obtain warranty service but will greatly assist us in understanding your needs and building better performing products.

❽ **Which factors most influenced your purchase? (Please check all that apply.)**
1) ☐ Received as a gift
2) ☐ Brand
3) ☐ Price
4) ☐ Style
5) ☐ Recommendation from Store Salesperson
6) ☐ Recommendation from Friend
7) ☐ Television
8) ☐ Magazine
9) ☐ In Store Display/Sign
10) ☐ Packaging
11) ☐ Size
12) ☐ Weight
13) ☐ Ease of Use
14) ☐ Other Features
15) ☐ Other

❾ **Which of these best describes this purchase? (Please check all that apply.)**
1) ☐ Received as a gift
2) ☐ First of this type of product owned
3) ☐ Addition to Coleman products
4) ☐ Replaced old Coleman product
5) ☐ Replaced another brand product
6) ☐ Purchase in addition to another brand

❿ **Do you participate in any of the following activities? (Please check all that apply.)**
1) ☐ Tent Camping
2) ☐ RV Camping
3) ☐ Hiking/Backpacking
4) ☐ Fishing
5) ☐ Boating
6) ☐ Going to the Beach
7) ☐ Tailgating
8) ☐ Picnicking
9) ☐ Hunting
10) ☐ Barbequing
11) ☐ Rock Climbing
12) ☐ Bicycling
13) ☐ Leisure Walking
14) ☐ Canoeing
15) ☐ Kayaking
16) ☐ Entertaining
17) ☐ Backyard Entertaining
18) ☐ Attend Auto Racing

⓫ **What other brands did you consider?:**
_____

⓬ **Date of Your Birth:** Month Day Year

⓭ **For your primary residence, do you:**
1. ☐ Own 2. ☐ Rent

⓮ **Education: (Check only one.)**
1) ☐ High school diploma
2) ☐ Some college
3) ☐ College degree
4) ☐ Some graduate school
5) ☐ Graduate degree

⓯ **Marital Status:**
1. ☐ Single 2. ☐ Married

⓰ **Number of people in household:** _____

⓱ **Number of kids in household under 18 years of age:** _____

⓲ **Which best describes your family income?**
1) ☐ Under $15,000
2) ☐ $15,000 - $24,999
3) ☐ $25,000 - $34,999
4) ☐ $35,000 - $49,999
5) ☐ $50,000 - $74,999
6) ☐ $75,000 - $99,999
7) ☐ $100,000 - $149,999
8) ☐ Over $150,000

⓳ **What grill feature influenced the purchase of your Coleman® grill? (Please check all that apply.)**
1) ☐ Amount of BTU's for cooking
2) ☐ Cart design
3) ☐ Flame control cooking system
4) ☐ Power burner
5) ☐ Stainless steel material (if applies)
6) ☐ Porcelain or stainless steel cooking grates
7) ☐ Side burner (if applies)
8) ☐ Steamer/Fryer/Warmer (if applies)
9) ☐ Side table design
10) ☐ Color of the grill (not including stainless steel)
11) ☐ Warming racks
12) ☐ Dependable igniter
13) ☐ Size of the grill (available cooking square inches)
14) ☐ Integrated storage cabinet
15) ☐ Price
16) ☐ Rotisserie (if applies)
17) ☐ Other

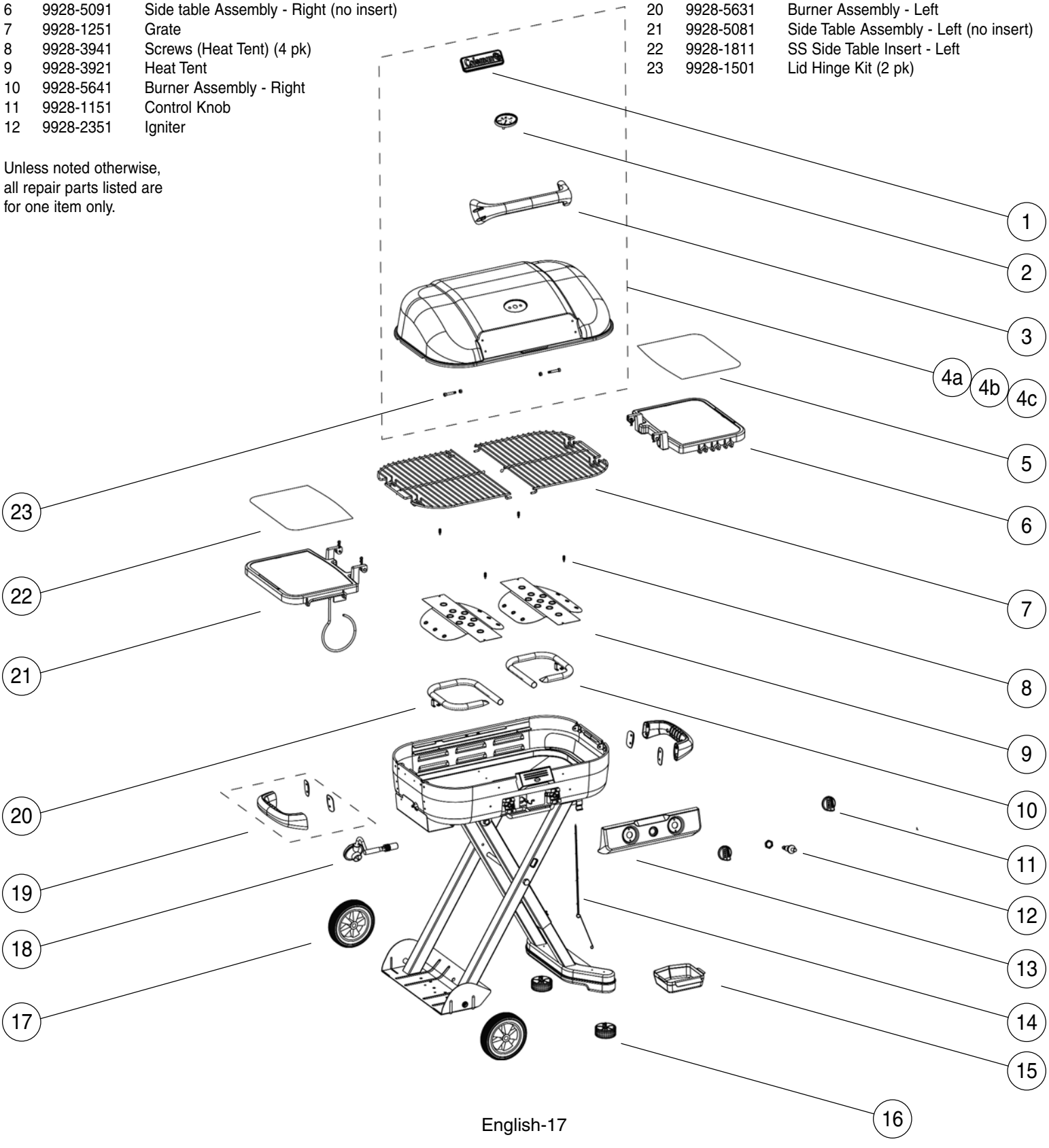
Thank you for filling out this questionnaire. Your answers are important to us. Please check here [ ] if you prefer not to learn more about Coleman® Outdoor Cooking Products or obtain information on new interesting opportunities from other companies.

Replacement Parts List — 9928 Series

No.	Part Number	Description
1	9928-1951	Logo Plate
2	9928-1581	Thermometer Assembly
3	9928-1291	Lid Handle
4a	9928-5051	Lid Assembly - (1) piece porcelain
4b	9928-5141	Lid Assembly - (3) piece porcelain
4c	9928-5011	Lid Assembly - (3) piece Stainless Steel
5	9928-1821	SS Side Table Insert - Right
6	9928-5091	Side table Assembly - Right (no insert)
7	9928-1251	Grate
8	9928-3941	Screws (Heat Tent) (4 pk)
9	9928-3921	Heat Tent
10	9928-5641	Burner Assembly - Right
11	9928-1151	Control Knob
12	9928-2351	Igniter

Unless noted otherwise,
all repair parts listed are
for one item only.

No.	Part Number	Description
13	9928-1131	Fascia
14	9928-5561	Match Extension Assembly
15	9928-1241	Grease Tray
16	9928-5651	Threaded Foot Assembly
17	9928-2171	Wheel
18	9928-5251	Regulator Assembly
19	9928-5551	Side Handle Assembly
20	9928-5631	Burner Assembly - Left
21	9928-5081	Side Table Assembly - Left (no insert)
22	9928-1811	SS Side Table Insert - Left
23	9928-1501	Lid Hinge Kit (2 pk)



Warranty

Limited Three Year Warranty

The Coleman Company, Inc. ("Coleman") warrants that for a period of three years from the date of original retail purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Coleman, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Coleman dealers, service centers, or retail stores selling Coleman® products do not have the right to alter, modify or in any way change the terms and conditions of this warranty.

What This Warranty Does Not Cover

This warranty does not cover normal wear of parts, parts that are not genuine Coleman® parts, or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product; use on improper voltage or current; commercial use of the product; use contrary to the operating instructions; disassembly, repair or alteration by anyone other than Coleman or an authorized service center. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes. Warranty void if damage to product results from the use of a part other than a genuine Coleman® part.

COLEMAN SHALL NOT BE LIABLE FOR DEFECTS THAT ARE CAUSED BY THE USE OF UNAUTHORIZED PARTS OR SERVICE. COLEMAN SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY OR CONDITIONS. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE WARRANTY OR CONDITIONS. SOME STATES, PROVINCES, OR JURISDICTIONS DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

How to Obtain Warranty Service

Take the product to an authorized Coleman service center. You can find the nearest authorized Coleman service center by visiting **www.coleman.com** or calling 1-800-835-3278 or TDD 316-832-8707 in the United States or 1 800 387-6161 in Canada. If a service center is not conveniently located, attach to the product a tag that includes your name, address, daytime telephone number and description of the problem. Include a copy of the original sales receipt. Carefully package the product and send either by **courier** or **insured mail** with shipping and insurance prepaid to:

For products purchased in the United States:
The Coleman Company, Inc.
3600 North Hydraulic
Wichita, KS, 67219

For products purchased in Canada:
Sunbeam Corporation (Canada) Limited • DBA Jarden Consumer Solutions
20B Hereford Street • Brampton, ON L6Y 0M1

This warranty does not include transportation or shipping costs. If you ship your product, shipping and insurance must be prepaid.

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

If you have any questions regarding this warranty please call 1-800-835-3278 or TDD 316-832-8707.

For Warranty, Service and Parts

Locate your model number and serial number on the label found on the grill.

The Coleman Company, Inc. • 3600 North Hydraulic • Wichita, KS 67219 U.S.A.
1-800-835-3278 • TDD: 316-832-8707

©2007 The Coleman Company, Inc. All rights reserved.
Coleman® and Coleman are registered trademarks of The Coleman Company, Inc.

Barbecue à gaz

Manuel d'assemblage, d'utilisation et d'entretien avec instructions d'allumage

Modèle de la série 9928 (gaz de pétrole liquéfié)

INSTALLATEUR :
Laissez ces instructions à l'utilisateur.

CONSOMMATEUR/UTILISATEUR :
Lisez toutes les instructions et gardez-les en lieu sûr pour référence ultérieure.

www.coleman.com

REMARQUE :
La bouteille de propane n'est pas incluse.

IMPORTANT

Lisez attentivement ce manuel avant d'assembler, d'utiliser ou de réparer le gril et gardez-le pour référence ultérieure. Pour toute question concernant l'assemblage, le fonctionnement, l'entretien ou la réparation du gril, appelez Coleman au 1 800 835-3278/ATS 316-832-8707 aux États-Unis, le 1 800 387-6161 au Canada.

Uniquement destiné à l'air libre

ANSI Z21.58-2007 • CSA 1.6-2007
Appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur

Table des matières

Caractéristiques techniques 2
Généralités de sécurité 2
Généralités d'installation 3
Bouteilles portatives de propane 3
Caractéristiques du gril 4
Assemblage du gril 5
Utilisation et soins à apporter aux pièces intérieures 6
Installez une bouteille jetable de 465 g 7
Détection des fuites - Bouteilles de propane jetables 8
Élimination des fuites 8
Liste de vérification de mise en marche 8
Instructions d'allumage 9
Allumage des brûleurs 9
Extinction du gril 10
Généralités d'emploi et flammes correctes 10
Conseils pratiques de grillage 11
En cas de feu de friture 11
Modes de cuisson 11
Nettoyage, soins et entretien 12
Nettoyage du diffuseur 13
Déplacement et remisage 14
Dépannage 14
Nomenclature 15
Garantie 16

Caractéristiques techniques

Puissance d'entrée : 2 brûleurs de 12 000 Btu/h chacun
Catégorie : Propane à pression régularisée
Alimentation : Bouteilles de propane jetables de 465 g/16,4 oz
Régulateur : 9928

Généralités de sécurité

Ce manuel contient des renseignements importants quant à l'assemblage, au fonctionnement et à l'entretien du produit et du système. Des généralités de sécurité sont présentées dans les premières pages puis un peu partout dans le manuel. Faites tout particulièrement attention quand vous voyez ces symboles: « ⚠ DANGER », « ⚠ AVERTISSEMENT », « ⚠ ATTENTION ».

Gardez ce manuel pour le consulter au besoin et pour apprendre aux nouveaux utilisateurs à se servir de l'appareil. Le manuel devrait être compulsé de concert avec les étiquettes apposées sur le produit.

Des précautions de sécurité sont indispensables en présence de tout appareil mécanique ou à propane. De telles précautions sont nécessaires pour l'utilisation, le rangement et l'entretien. Utiliser cet appareil avec tous les soins qui lui sont dus réduira les risques de blessures corporelles ou de dommages matériels.

Les symboles illustrés ci-après sont régulièrement employés dans ce manuel. Tenez compte de ces précautions impératives lors de l'utilisation de tout appareil mécanique ou à carburant.

⚠ DANGER

« DANGER » indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas contournée, entraînera la mort ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

« AVERTISSEMENT » signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

« ATTENTION » dénote un danger potentiel qui, s'il n'est pas contourné, risque d'entraîner des blessures corporelles allant de peu graves à moyennes ou bien des dommages matériels.

⚠ DANGER

Que faire si vous sentez le gaz :

1. Couper l'alimentation en gaz à l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, s'éloigner de l'appareil et appeler immédiatement le fournisseur de gaz ou le service des incendies.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Aucune bouteille de GPL non reliée pour l'utilisation ne doit pas être remisée près de cet appareil ou de tout autre appareil.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

AVERTISSEMENT: Les sous-produits de la combustion provenant de l'emploi de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou présenter d'autres dangers pour la reproduction.

⚠ DANGER

- NE CONVIENT QU'À L' AIR LIBRE. Ne JAMAIS utiliser le gril en lieu clos : en cas de fuite le gaz s'accumulerait, causerait une explosion ou l'accumulation de monoxyde de carbone et entraînerait des blessures, voire la mort. NE PAS l'utiliser dans garages, passages recouverts, remises ou autres espaces clos.
- NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS.
- Ignorer ces instructions peut causer incendie dangereux ou explosion entraînant blessures graves voire mortelles ou dégâts matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

- NE déplacez PAS le gril lorsqu'il est allumé.
- Gardez l'espace contigu à l'appareil de cuisson à gaz de plein air exempt de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne posez JAMAIS plus de 4,5 kg sur les tablettes latérales. Ne vous appuyez PAS contre le gril.
- N'utilisez NI briquettes (charbon) NI essence à briquet dans un gril à gaz.
- Un gril qui sert est chaud ; pour ne pas vous brûler, ne touchez à AUCUNE surface chaude. Écartez enfants et animaux du gril chaud.
- Ne laissez JAMAIS le gril sans surveillance quand il fonctionne.
- Il vous incombe d'assembler, de disposer, de faire fonctionner et d'entretenir convenablement votre gril à gaz.
- Ne vous servez PAS du gril à gaz à l'intérieur.
- Dans certaines circonstances, l'odeur distinctive qui est ajoutée au propane s'estompe. D'autres odeurs fortes peuvent aussi la masquer. Les rhumes, les allergies, les affections sinusiennes, l'usage de tabac, d'alcool ou de médicaments sont tous des facteurs qui peuvent également empêcher de détecter l'odeur du propane.

Généralités d'installation

- L'installation doit se conformer aux codes municipaux ou, faute de codes, respecter la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 intitulée National Fuel Gas Code, la norme CSA B149.1 intitulée Codes d'installation au gaz naturel et au propane, la norme CSA B149.2 intitulée Propane Storage and Handling Code, la norme ANSI A 119.2/NFPA 1192 intitulée Standard for Recreational Vehicles, et la norme CSA Z240 intitulée Véhicules de camping, si applicables.
- Pour vérifier les codes municipaux, consultez votre fournisseur de gaz ou le fournisseur de gaz naturel répertorié dans les Pages jaunes afin d'obtenir les méthodes d'installation préconisées et la réglementation.

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation de cet appareil dans ou sur un véhicule de plaisance ou une embarcation est interdite.

Observez ces règles de sécurité avant chaque utilisation :

1. Assurez-vous que la gauche, la droite, le fond et les côtés du gril se trouvent toujours à au moins 61 cm (24 po) de toute construction combustible, le parement en bois d'un bâtiment, par exemple.
2. Ne placez jamais le gril sous un matériau combustible ou sous un auvent queue de vache non protégé.
3. N'entravez pas l'écoulement de l'air comburant et de ventilation. Maintenez un dégagement d'au moins 8 cm (3 po) entre l'arrière du gril et toute construction incombustible : mur en béton ou en brique.
4. Gardez en tout temps le ou les orifice(s) de ventilation de la proximité de la bouteille exempt(s) de débris.
5. Veillez à ce que le gril soit d'aplomb et pas directement face au vent.

⚠ AVERTISSEMENT

Il est interdit de ranger une bouteille de propane liquide n'étant pas connectée au gril sous ou à proximité de cet appareil ou de tout autre.

Les connexions doivent être conformes aux prescriptions municipales et incombent uniquement à la personne qui exécute le travail.

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'essayez PAS d'ajuster le régulateur de pression, une situation dangereuse pourrait en résulter et entraîner des blessures corporelles ou des dégâts matériels.**

Bouteilles portatives de gaz propane

Extrêmement inflammable, le propane (gaz de pétrole liquéfiés) se liquéfie lorsque mis en réserve sous haute pression dans bonbonnes, ou autres, et se vaporise lorsque libéré. Plus lourd que l'air, le propane s'accumule au ras du sol. Il est impératif qu'aucune connexion du gril ne fuie car une explosion pourrait en résulter (consultez la rubrique « RECHERCHE DES FUITES »).

Les grils à alimentation portative requièrent un système de débit qui se compose d'une valve (injecteur) [A], d'un régulateur [B] avec trou d'aération [C] et d'une bouteille de propane [D] (fig. 1). Le schéma 1 n'est fourni qu'à des fins descriptives.

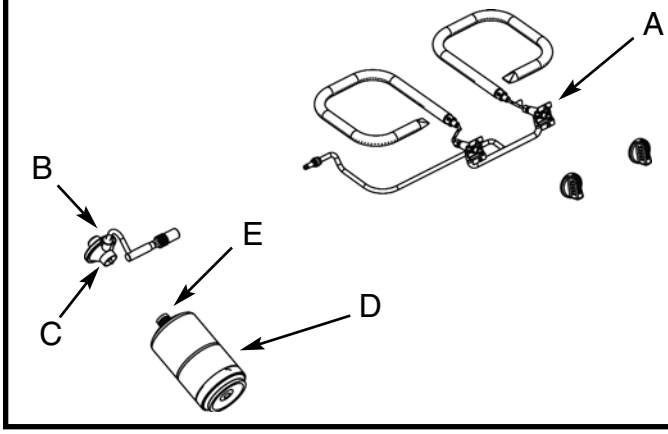
Normes applicables aux bouteilles

- Toutes les bouteilles de GPL utilisées avec cet appareil doivent être fabriquées et porter les marquages voulus, conformément aux exigences du Ministère des Transports des États-Unis (DOT) pour bouteilles de GPL ou à la norme nationale CAN/CSA-B339 de Transports Canada relative aux bouteilles, sphères et tuyaux pour le transport des marchandises dangereuses ; et commission, si applicable; si nécessaire, elles doivent, en outre, présenter un dispositif homologué qui prévienne le surremplissage et un dispositif de connexion compatible avec le raccord de l'appareil de cuisson de plein air.
- Consultez les étiquettes apposées sur les bouteilles de GPL.

⚠ AVERTISSEMENT

Votre nouveau gril vient avec un régulateur de pression CGA n° 600 [B]. N'essayez PAS de connecter ce régulateur à une bouteille jetable de GPL n'étant pas équipée d'un raccord correspondant CGA n° 600 [E]. Ce gril ne doit être utilisé qu'avec le régulateur de pression fourni ou avec les régulateurs de pression que Coleman spécifie pour cet appareil particulier. Les régulateurs de pression de rechange doivent être ceux que précise Coleman.

Fig. 1



⚠ DANGER

- Ne remisez JAMAIS de bouteilles de rechange de GPL sous le gril, dans la carrosserie du gril ou dans l'espace contigu à tout appareil dont se dégage de la chaleur. (Fig. 2)

Le non-respect de cette consigne peut résulter en une explosion ou un incendie causant des blessures graves, voire mortelles.

Fig. 2

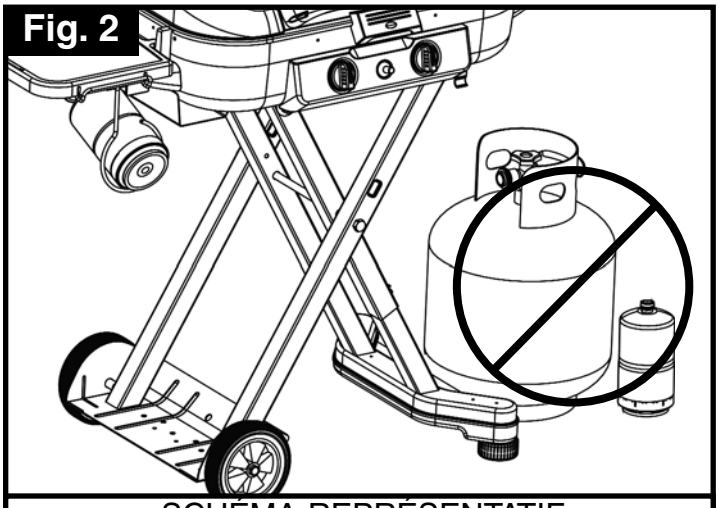
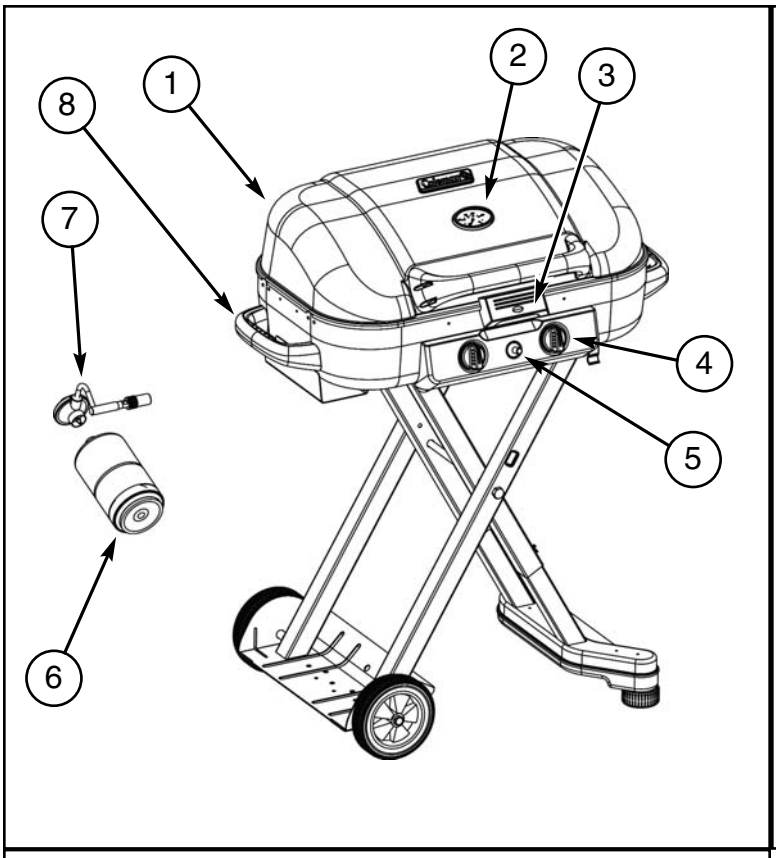
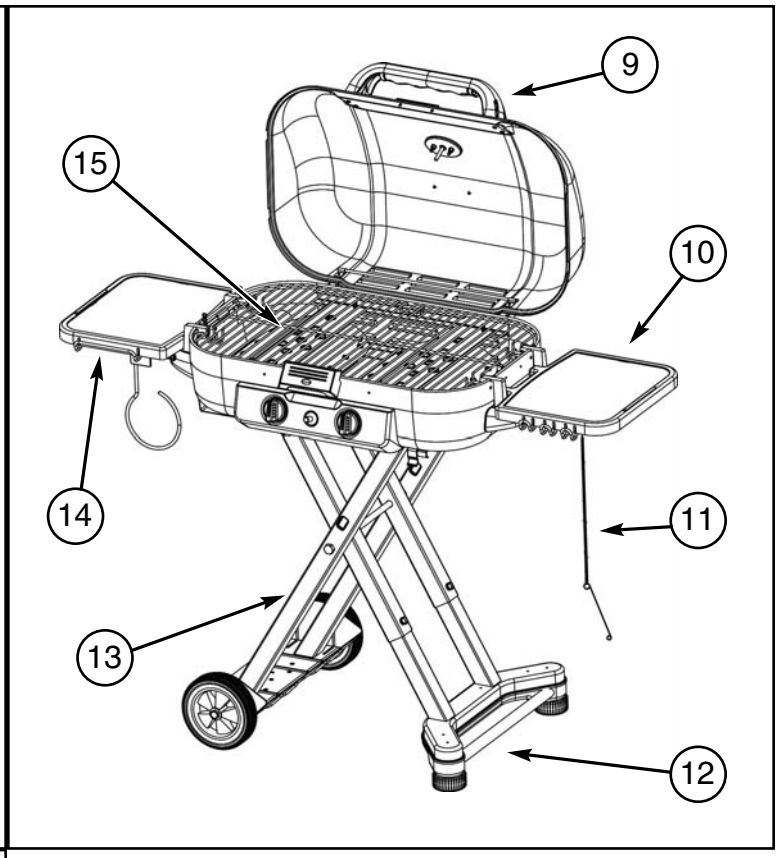
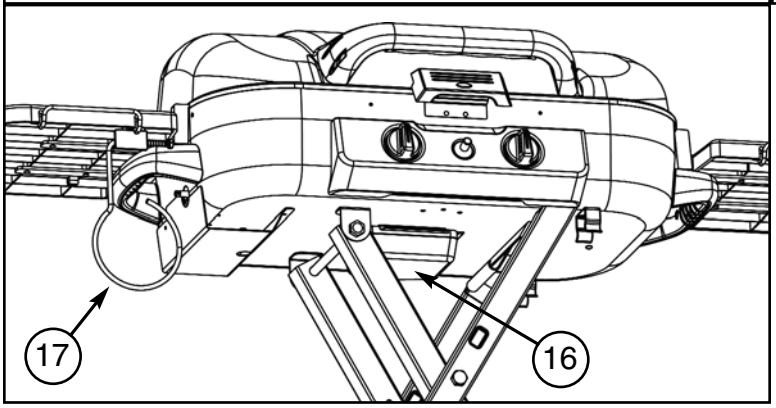


SCHÉMA REPRÉSENTATIF

Caractéristiques du gril







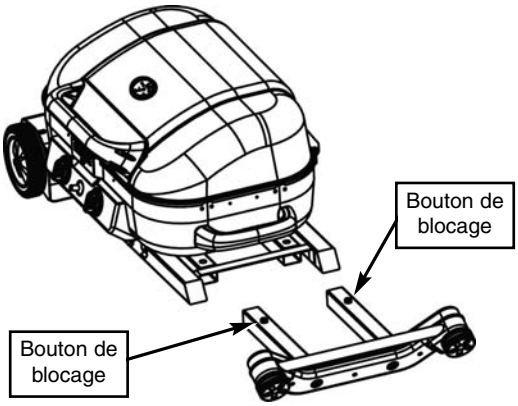
1. Couvercle du gril
2. Thermomètre
3. Loquet de déblocage du couvercle
4. Bouton de commande
5. Allumeur électronique
6. Bouteille jetable de propane (vendue séparément)
7. Régulateur de pression
8. Poignée de transport
9. Poignée du couvercle
10. Tablette latérale à crochets porte-outils
11. Rallonge d'allumette
12. Piètement pliant
13. Poignée de traction
14. Tablette latérale à porte-serviette
15. Surface de cuisson et grillage
16. Plateau à graisse
17. Support de bouteille

IMPORTANT: Enlevez tout le matériel d'emballage avant l'assemblage ou l'utilisation. Si le gril présente des pièces en acier inoxydable, retirez leur pellicule de plastique avant l'assemblage ou l'utilisation – celle-ci est posée à l'usine pour éviter l'endommagement qui pourrait survenir durant l'expédition et la manutention.

Assemblage de la poignée de traction

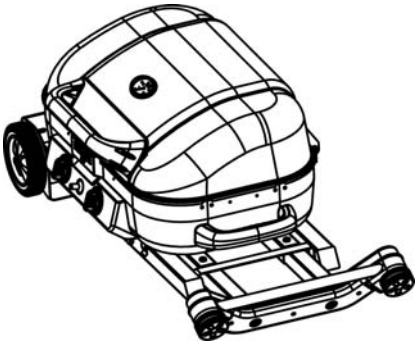
1. Posez le gril sur une surface plane et d'aplomb. Introduisez la poignée de traction dans le tube rectangulaire du piètement (fig. 3).

Fig. 3



2. Enfoncez simultanément les boutons de blocage puis faites coulisser la poignée jusqu'à ce qu'elle se verrouille (fig. 4).

Fig. 4



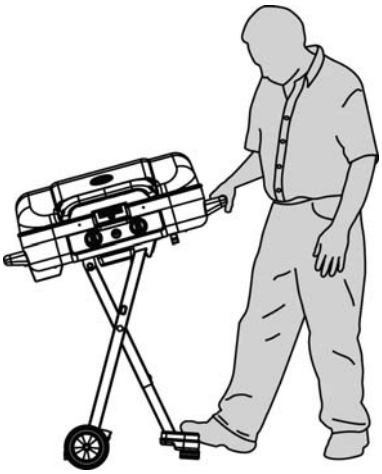
Dépliez le piètement du gril

3. Assurez-vous que la poignée de traction soit déployée et verrouillée en position (fig. 3).
4. Mettez un pied sur la poignée de traction et, alors que vous tenez la poignée de transport, levez pour déplier le piètement du gril (fig. 5).

Fig. 5

5. Levez ainsi le gril jusqu'à ce que son piètement soit déplié au-delà de la manette de verrouillage (fig. 6).

Fig. 6

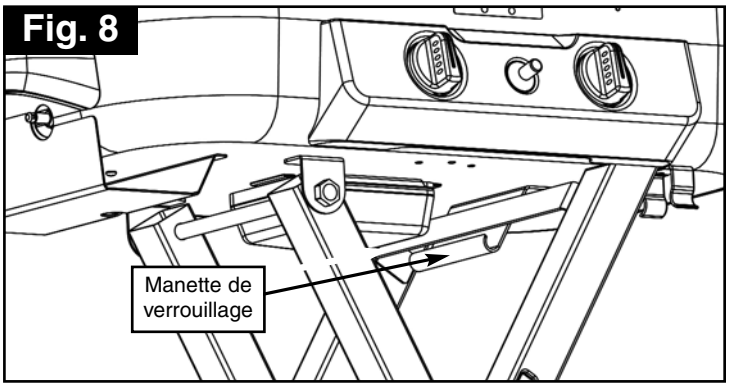


6. Abaissez soigneusement le gril sur le piètement et assurez-vous que l'appareil soit solidement bloqué en position verticale (fig. 7).

Fig. 7

7. La manette de verrouillage doit enclencher le piètement (fig. 8).

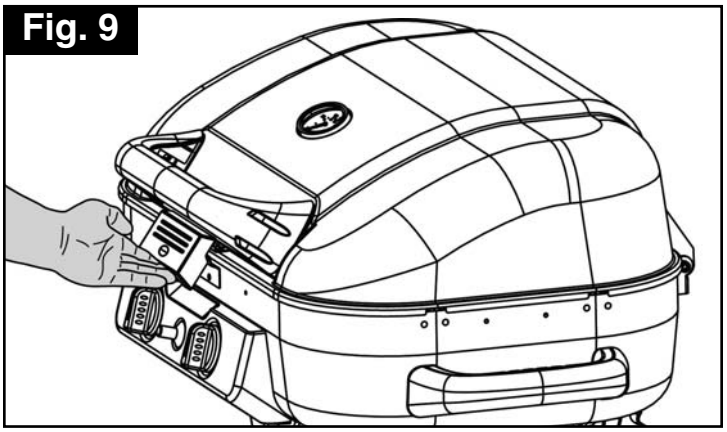
Fig. 8



Utilisation et soins à apporter aux pièces intérieures

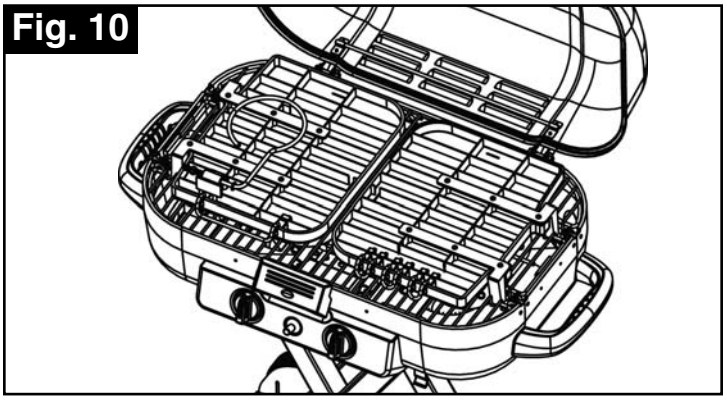
8. Ouvrez le couvercle du gril en levant la partie inférieure du loquet du couvercle (fig. 9).

Fig. 9



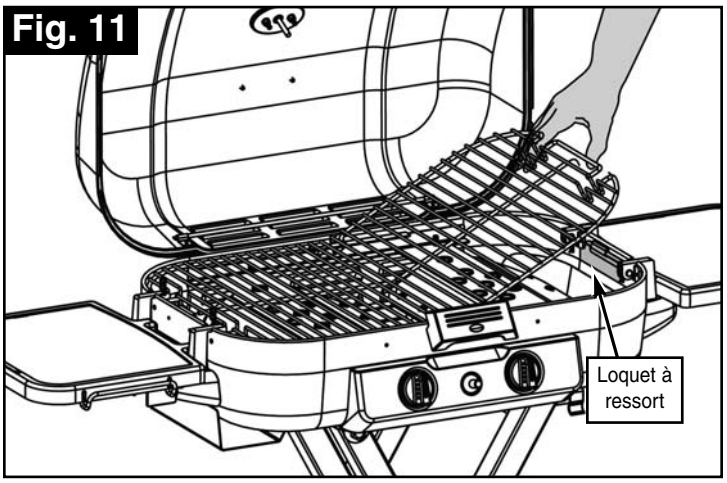
9. Les tablettes latérales sont rangées sous le couvercle (fig. 10). Sortez-les avant d'allumer ou de faire fonctionner le gril.

Fig. 10



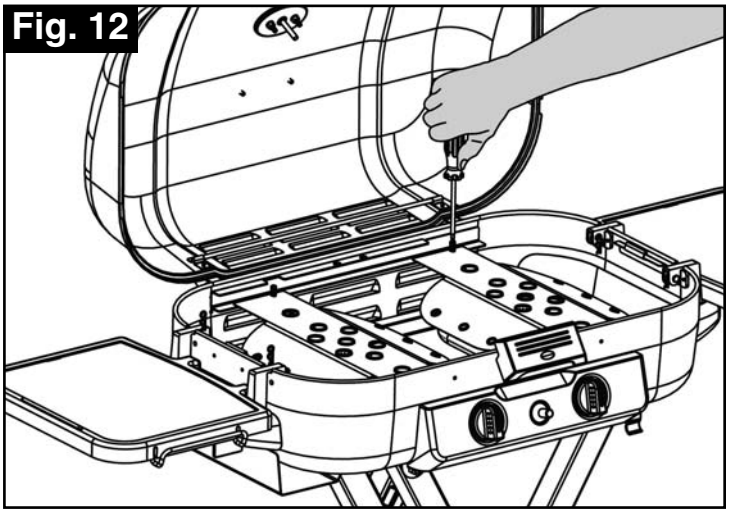
10. Les surfaces de cuisson se démontent pour simplifier le nettoyage. Elles sont maintenues en place par un loquet à ressort. Dégagez le loquet et levez le bord extérieur pour retirer chaque surface (fig. 11).

Fig. 11



11. Chacune des deux tentes de chaleur amovibles est immobilisée par deux vis à serrage à main. Enlevez les vis ainsi que les tentes de chaleur pour nettoyer le gril et pour examiner le brûleur. Servez-vous au besoin d'un tournevis pour enlever les vis à serrage à main (fig. 12).

Fig. 12



12. Chacun des brûleurs est immobilisé par une vis. Le retrait des vis permet de tourner et de relever les brûleurs pour faciliter le nettoyage ou pour examiner le fond de la carrosserie du gril (fig. 13 et 14).

Fig. 13

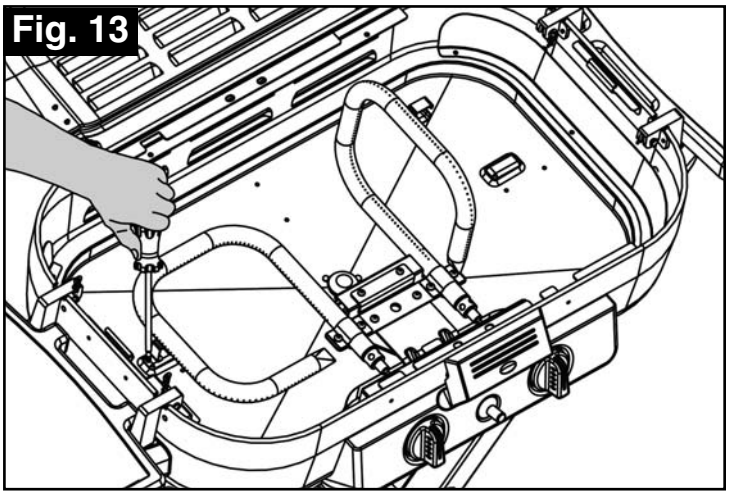
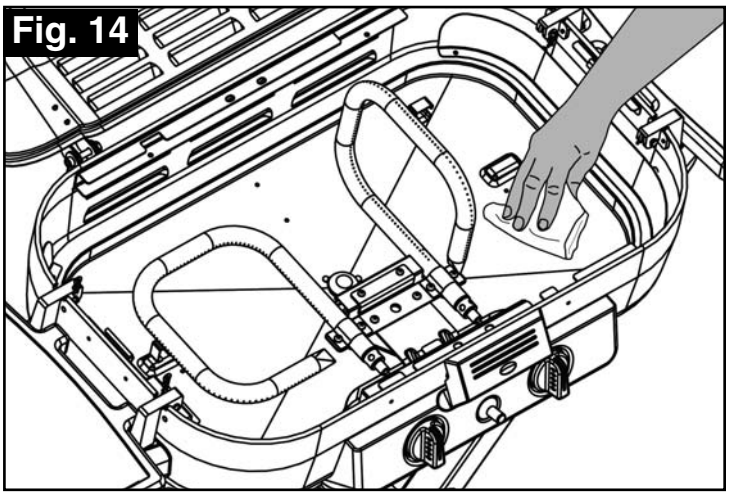
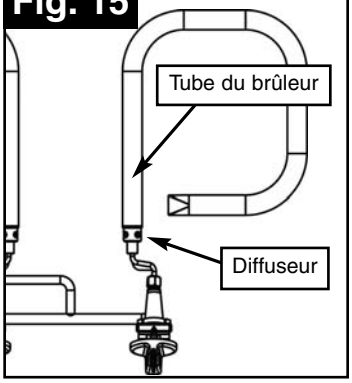


Fig. 14



13. Après le nettoyage ou l'inspection, rabattez les brûleurs pour les remettre en position de fonctionnement. Assurez-vous que les buses du brûleur soient placées au-dessus des raccords de soupape comme il se doit. Les orifices de la soupape doivent se trouver dans les buses et les buses, dans le tube du brûleur (fig. 15). Replacez les vis des brûleurs.

Fig. 15



14. Avant d'allumer le gril, réassemblez-le et assurez-vous que toutes les pièces soient convenablement positionnées pour le fonctionnement.

Installez une bouteille jetable de 465 g

REMARQUE : À son départ de l'usine le gril de la série 9928 est équipé pour être alimenté par une bouteille de propane jetable de 465 g.

⚠ AVERTISSEMENT

Seules les bouteilles marquées « Propane » doivent être utilisées.

⚠ AVERTISSEMENT

Cette opération DOIT uniquement être accomplie EN PLEIN AIR! Lisez et observez le mode d'emploi donné sur la bouteille.

⚠ DANGER

- Ne remisez JAMAIS de bouteilles de rechange de propane sous le gril, dans la carrosserie du gril ou bien dans l'espace contigu à tout appareil dont se dégage de la chaleur.

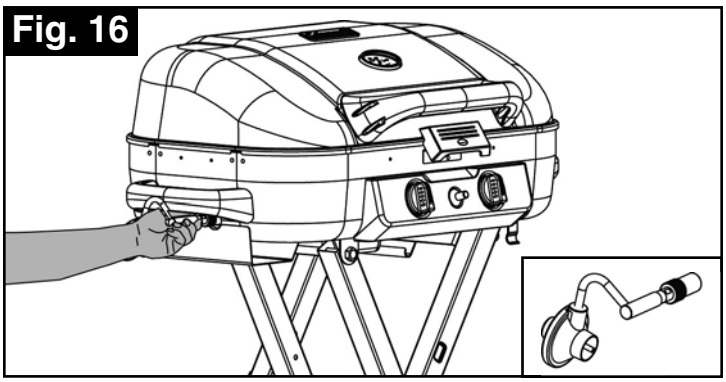
Le non-respect de cette consigne peut résulter en une explosion ou un incendie causant des blessures graves, voire mortelles.

⚠ ATTENTION

Serrez uniquement à la main, n'utilisez JAMAIS d'outils.

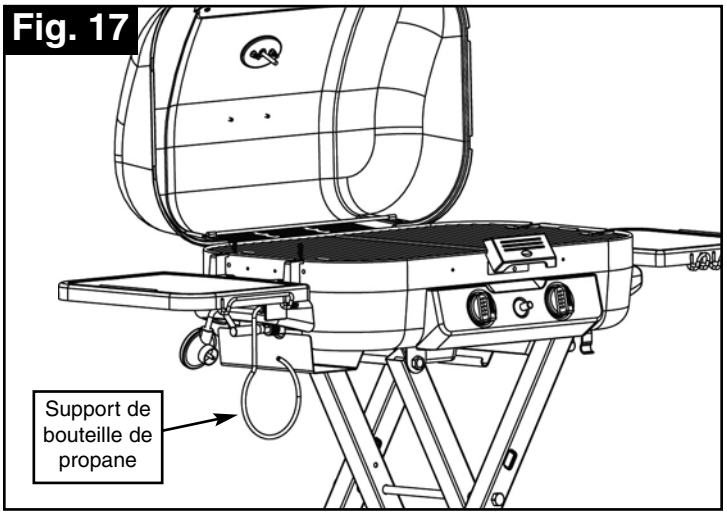
1. Vissez le régulateur au gril en ne serrant qu'à la main (fig. 16).

Fig. 16



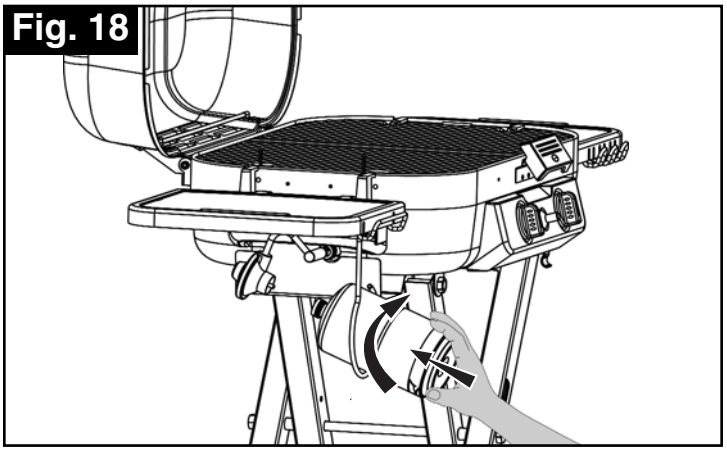
2. Ouvrez le couvercle du gril et mettez les tablettes latérales en place. Abaissez le support de bouteille de propane (fig. 17).

Fig. 17



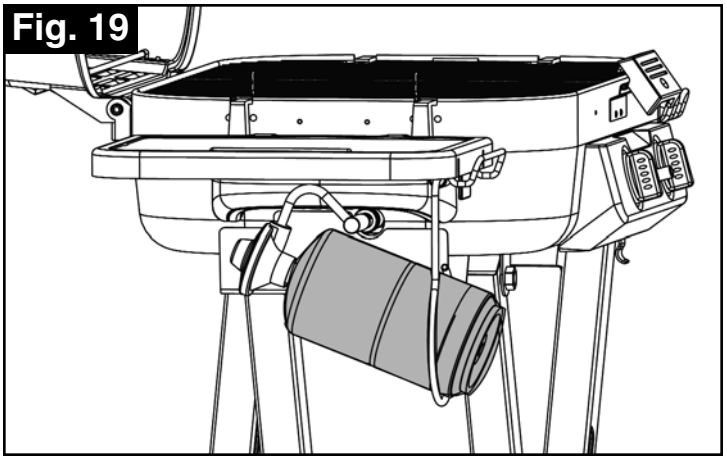
3. Enlevez le bouchon de plastique de la bouteille de propane et vissez la bouteille au régulateur (fig. 18) en serrant à la main.

Fig. 18



4. La bouteille doit être positionnée de façon à permettre le soutirage de la vapeur. L'illustration 19 montre une bouteille de propane convenablement installée.

Fig. 19



Détection des fuites - Bouteilles de propane jetables

⚠ DANGER

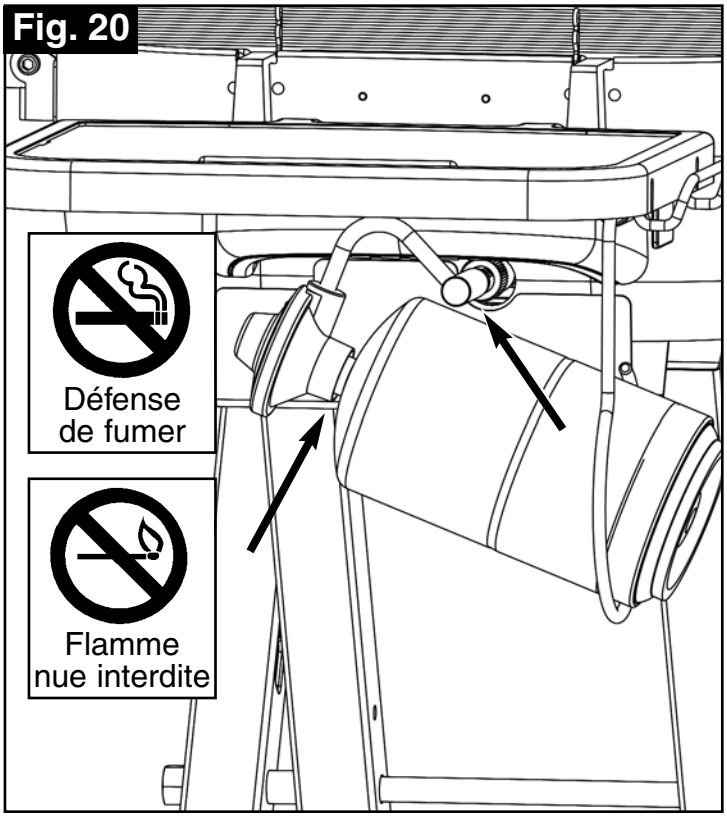
POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION

- NE PAS FUMER. NE PAS EMPLOYER de source d'allumage à proximité du test et formellement en interdire la présence.
- N'effectuer le test qu'à l'air libre.
- NE JAMAIS rechercher les fuites avec une allumette, une chandelle ou une flamme.

Détection des fuites

1. Préparez une solution savonneuse moitié détergent liquide doux pour vaisselle et moitié eau.
2. Fermez le bouton de commande de tous les brûleurs.
3. Appliquez la solution savonneuse aux raccordements indiqués par les flèches (fig. 20). S'il se produit des bulles à ces endroits, il y a une fuite.

Fig. 20



Élimination des fuites

Si vous détectez une fuite

1. Arrêtez la fuite en serrant le joint ou bien en remplaçant la pièce défectueuse par une pièce de rechange authentique que recommande Coleman. N'essayez PAS de réparer la bouteille si vous l'endommagez – il FAUT la remplacer.
2. Si vous ne parvenez pas à arrêter la fuite, séparez la bouteille du gril. N'utilisez le gril QU'UNE FOIS la fuite éliminée.

Quand rechercher les fuites

1. Effectuez la détection des fuites à chaque fois que vous branchez une bouteille d'alimentation en gaz au régulateur. Recherchez également les fuites lorsque toute pièce du système d'approvisionnement est remplacée.

Liste de vérification de mise en marche

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas observer les mesures de sécurité suivantes à chaque fois que vous employez le gril peut résulter en un incendie dangereux pour vous, l'appareil ou vos biens matériels. Il est primordial de respecter ces consignes après le remisage, le déplacement ou le nettoyage du gril.

- ☐ 1. Vérifiez souvent le diffuseur des brûleurs, un nid d'insectes pourrait les boucher. Consultez « Nettoyage du diffuseur » sous la rubrique « Nettoyage, soins et entretien », ainsi que la section « Dépannage ».
- ☐ 2. Vérifiez que le diffuseur des brûleurs [A] soit correctement positionné sur les sorties de valve [B]. L'orifice de la valve [C] doit être à l'intérieur du diffuseur (fig. 21).
- ☐ 3. N'employez que le gaz précisé.
- ☐ 4. Gardez le gril sur une surface plane.
- ☐ 5. Assurez-vous que le plateau à graisse soit vide à la mise en marche du gril.

Fig. 21

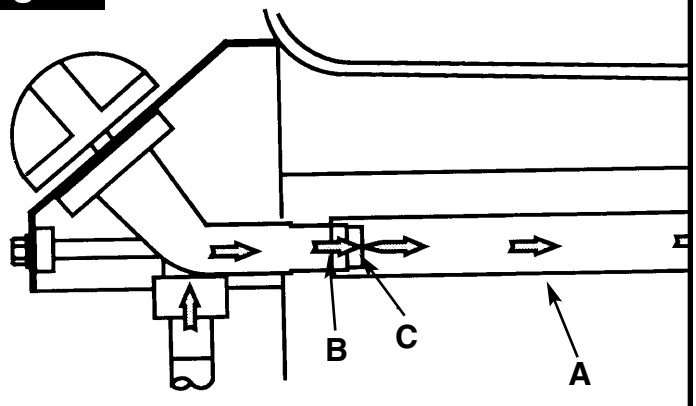


SCHÉMA REPRÉSENTATIF

⚠ ATTENTION

N'ajoutez PAS de charbon de bois ou d'allume-feu liquide !

Instructions d'allumage

⚠ AVERTISSEMENT

LES RÈGLES SUIVANTES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE SUIVIES DANS L'ORDRE DONNÉ (Fig. 22):

1. OUVREZ LE COUVERCLE DU GRIL! Toute tentative d'allumage alors que le couvercle du gril est fermé pourrait provoquer une explosion.
2. Assurez-vous que les boutons de commande des brûleurs soient réglés à l'arrêt (OFF).
3. Ne mettez PAS la tête ou les bras au-dessus du gril.

Fig. 22

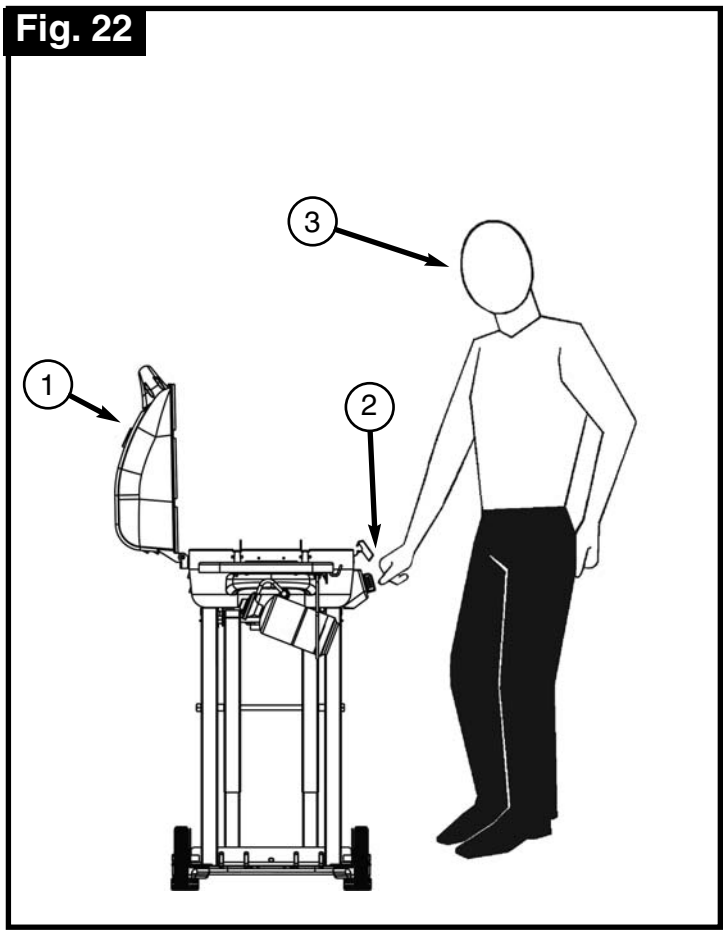
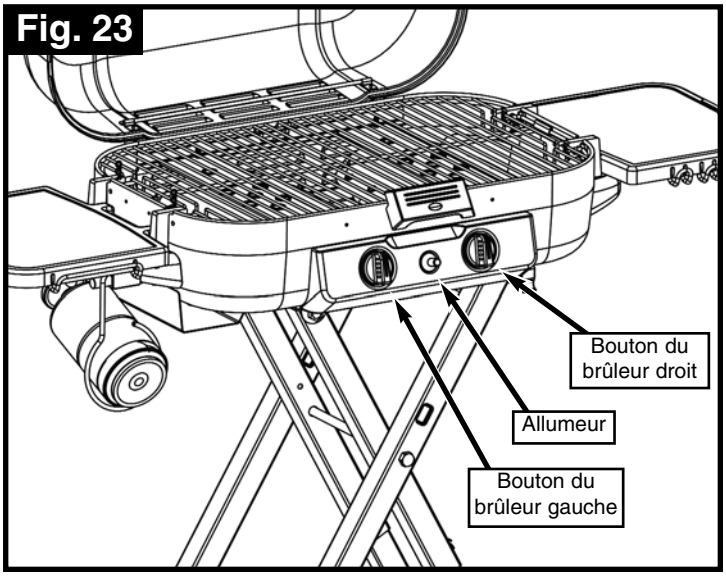


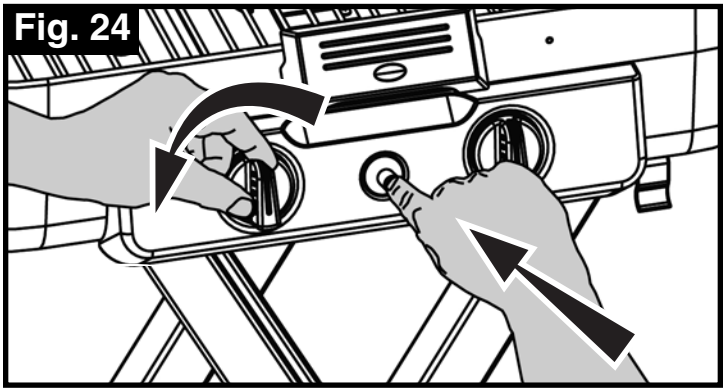
Fig. 23



Allumage des brûleurs

1. Enfoncez et tournez le bouton de commande de l'un des brûleurs en sens antihoraire afin de le régler à la position « HIGH » (grand feu). **Attendez 5 secondes** (fig. 23 et 24).
2. Appuyez sur l'allumeur coup sur coup jusqu'à ce que le brûleur s'allume (fig. 24). Vous entendrez un bruit sec.
3. Si le brûleur ne s'allume pas sous 4 secondes, fermez le bouton et attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe avant de réessayer.
4. Pour allumer le deuxième brûleur, il suffit d'ouvrir son bouton de commande une fois le premier brûleur allumé.
5. Si le brûleur ne s'allume pas au deuxième essai, fermez le bouton de commande et attendez 5 minutes afin que le gaz se dissipe; essayez alors d'allumer le brûleur avec une allumette.

Fig. 24



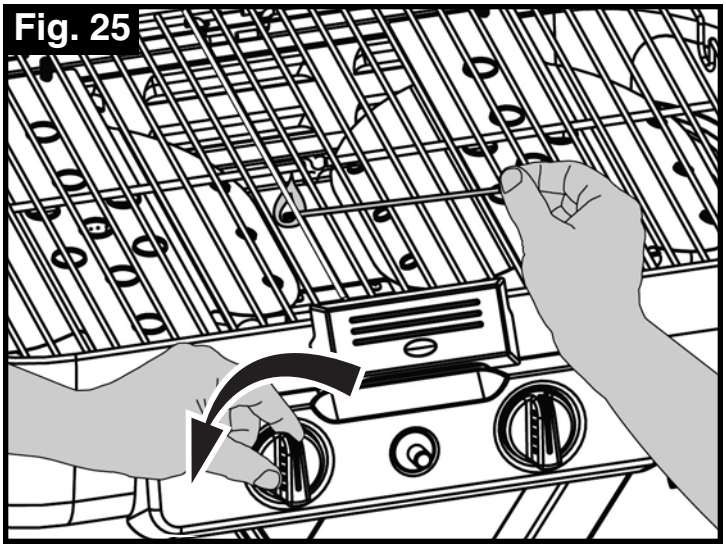
Allumage avec une allumette

1. Frottez et placez une longue allumette en bois enflammée (ou bien servez-vous d'une rallonge ou d'un allumeur à butane pour barbecues) à travers les interstices des grilles, près des trous du brûleur, entre les tentes de chaleur (fig. 25).
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande en sens antihoraire afin de le régler à la position « HIGH » (grand feu).
3. Une fois l'un des brûleurs allumé, il suffit d'ouvrir le bouton de l'autre brûleur pour l'allumer aussi.

⚠ ATTENTION

Utilisez une LONGUE allumette en bois ou un allumeur à butane pour barbecues. Les boutons des brûleurs doivent être fermés, outre celui du brûleur que vous allumez. Si vous ne disposez pas d'une longue allumette ou d'un long allumeur, placez une allumette ordinaire dans la rallonge d'allumette, frottez l'allumette et placez-la enflammée près du BRÛLEUR voulu.

Fig. 25



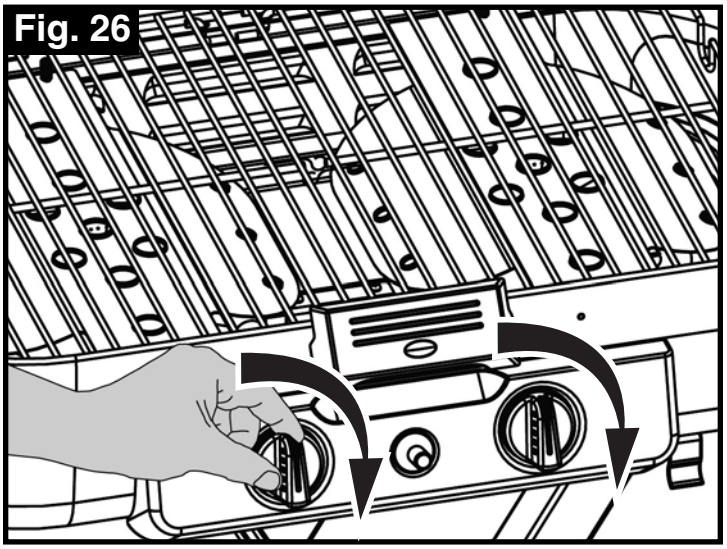
Extinction du gril

⚠ ATTENTION

Ne touchez PAS aux surfaces chaudes du gril avec vos mains nues! Portez TOUJOURS des gants de sécurité.

1. Fermez les boutons de commande des brûleurs (fig. 26).

Fig. 26



⚠ ATTENTION

Assurez-vous que la bouteille de propane jetable soit débranchée quand vous remisez le gril.

Généralités d'emploi et flammes correctes

⚠ AVERTISSEMENT

- Maintenez le voisinage du gril immaculé, veillez à ce qu'il soit exempt de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables, ainsi que de bouteilles de propane jetables de rechange.
- Afin que le gril ne risque pas de basculer, ne placez JAMAIS plus de 4,5 kg sur une tablette latérale – soit le poids d'une casserole d'aluminium de 4 litres pleine.
- N'entravez PAS la circulation de l'air comburant et de ventilation.
- Gardez le ou les orifice(s) de ventilation du logement de la bouteille de propane exempt(s) de débris.
- Le barbecue devient très chaud quand il fonctionne. Ne touchez donc PAS aux grilles ou aux surfaces de cuisson.
- Serrez bien toutes les pièces (vis, écrous, boulons, et autres) au moins une fois par an ou avant que ne débute la saison des grillades.

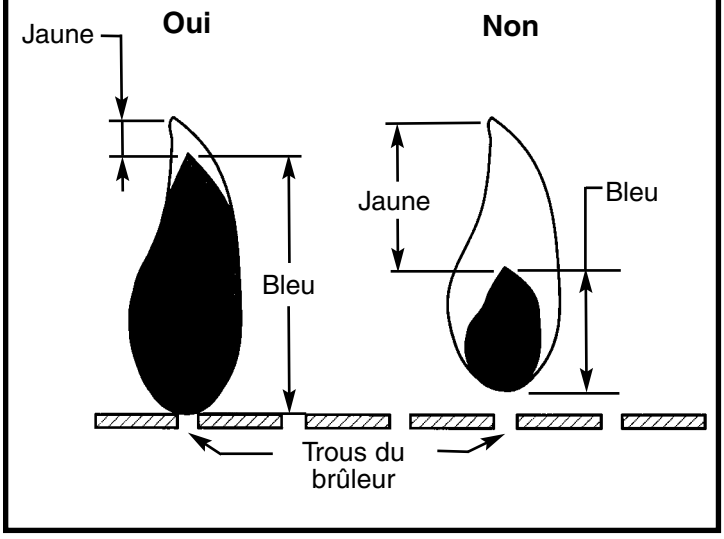
Préparation du gril

- Faites fonctionner le gril à grand feu, le couvercle étant fermé, avant la toute première utilisation et après le remisage, pour éliminer l'huile en la brûlant.
- Une fois l'huile éliminée, vérifiez la flamme du brûleur tel que décrit ci-après.

Flamme du brûleur

- Ouvrez le couvercle du gril. Les grilles devraient être en place.
- Ne mettez ni vos bras ni votre visage directement au-dessus de la surface de cuisson. Regardez à travers les fentes des grilles pour observer la flamme du brûleur, sous les tentes de chaleur.
- Les flammes doivent être identiques à la flamme correcte de la fig. 27 et se présenter comme suit:
- La pointe de la flamme bleue est légèrement jaune.
- Des dards jaunes d'au plus 2,5 cm sont acceptables à condition qu'il ne se produise pas de suies.
- Si les flammes sont très jaunes et irrégulières, il est possible que toute l'huile n'ait pas été éliminée, que le diffuseur soit obstrué ou qu'il ne soit pas convenablement positionné sur les trous. Laissez refroidir le gril avant de repositionner le diffuseur sur la valve et les trous.
- Les grils qui servent depuis un certain temps produisent davantage de flammes jaunes. Celles-ci proviennent de l'accumulation de particules d'aliments, d'assaisonnements utilisés pour la cuisson et de graisse. Nettoyez le brûleur pour le débarrasser de tous ces résidus et vérifiez que les trous du brûleur et du diffuseur ne soient pas encrassés ou bouchés. Consultez la rubrique «Nettoyage du diffuseur».
- Nettoyé régulièrement, votre gril fonctionnera mieux et plus efficacement.
- Les grils ne chauffent pas toujours de la même façon. Certains tendent à chauffer davantage au centre et à l'arrière. Plus vous utiliserez le gril et vous familiariserez avec ses particularités, plus la saveur de vos grillades s'améliorera.

Fig. 27



Conseils pratiques de grillage

Trucs pour régler le brûleur

- Le réglage grande flamme est trop chaud pour la cuisson directe. Ce réglage s'emploie plutôt pour saisir la viande que vous pouvez alors finir de cuire à un réglage moyen ou bas.
- Utilisez le réglage grande flamme avec le couvercle fermé pour préchauffer le gril pendant 5 minutes avant de commencer la cuisson puis de nouveau avec le couvercle fermé pendant au plus 5 minutes après la cuisson pour brûler les égouttures.
- Servez-vous d'une flamme moyenne pour la cuisson directe des biftecks, des côtelettes de porc, du poulet et des hamburgers.
- Choisissez une petite flamme pour cuire les rôtis.
- Saisis à grande flamme puis finis de cuire à petite flamme, les bifteck épais auront non seulement une meilleure texture mais ils seront aussi plus juteux.

Fonctionnement sans risque du gril

- Ne laissez JAMAIS cuire des aliments sans les surveiller. Surveiller assidûment les aliments aide à maintenir une température uniforme, à ménager le gaz, à améliorer la saveur des aliments et à limiter les flambées soudaines.
- Levez lentement la poignée pour ouvrir le couvercle du gril, afin de ne pas vous brûler au cas où la graisse s'enflammerait.
- Ne mettez AUCUNE partie de votre corps directement au-dessus de la surface de cuisson.

Conseils de préparation des aliments

Votre gril peut cuire de nombreux aliments. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, observez ces instructions :

- Parez l'excédent de gras de la viande et des volailles. Entaillez le gras restant afin qu'il ne se racornisse pas, mais faites très attention de ne pas couper la viande maigre.
- Dégelez la viande et les volailles congelées avant de les faire cuire sur le gril.
- Dégeler le poisson et les légumes congelés est inutile.
- Salez après la cuisson afin que les aliments ne dessèchent pas.
- Badigeonnez les viandes naturellement maigres avec de l'huile de cuisson ou de la margarine.
- Faites cuire les petits morceaux d'aliments fragiles dans une feuille d'aluminium ou sur des grilles spéciales, destinées à la cuisson de ce genre d'aliments (voyez « Modes de cuisson »).
- Ne badigeonnez les aliments de sauce barbecue, de sauce tomate ou de sauce sucrée que durant les 10 dernières minutes de cuisson.
- Tournez les aliments avec des pinces ou une spatule pour ne pas les transpercer (tout spécialement la viande), afin qu'ils ne risquent pas de dessécher.

En cas de feu de friture

Agissez comme suit :

1. Fermez les boutons des brûleurs et éloignez-vous !
2. Laissez le feu s'éteindre.
3. Quand le feu s'est éteint et que le gril a refroidi, retirez la bouteille de propane jetable.
4. Nettoyez toutes les pièces et examinez-les pour déceler tous dommages, notamment la bouteille de propane, le régulateur, le(s) bouton(s) du ou des brûleur(s) et le(s) brûleur(s).
5. Si l'un des éléments indiqués ci-dessus est endommagé, procurez-vous la pièce Coleman voulue avant de recommencer à vous servir du gril. Pour connaître le centre de service agréé le plus proche, composez le 1 800 835-3278.

Remarque :

- Des flambées confèrent une saveur de fumée et saisissent les aliments. En trop grand nombre, de telles flambées se révèlent dangereuses et peuvent endommager le gril.
- Évitez ce genre de flambées en préchauffant le gril, avec son couvercle fermé pendant 5 minutes au réglage de grande flamme pour brûler la graisse de grillades précédentes.
- Faites cuire avec le couvercle fermé et surveillez constamment la cuisson pour feux de friture et flambées soudaines.
- Parer le gras excédentaire des viandes minimise les feux de friture et les flambées soudaines. Faites cuire la viande grasse par petites quantités sur feu indirect, à feu doux.
- Observez rigoureusement les instructions données sous la rubrique « Nettoyage, soins et entretien ».

Modes de cuisson

Cuisson directe:

- La source de chaleur se trouve directement sous les aliments.
- Pratique pour rissoler la viande et cuire hot dogs et hamburgers, il est nécessaire de souvent vérifier le degré de cuisson.
- Utilisez-la pour les aliments poêlés ou sautés, en ayant soin de réduire la quantité d'huile utilisée et la température de cuisson.
- Faites cuire les rôtis, les dindes ou les canards à feu doux. Placez la viande et de l'eau dans un plat d'aluminium à fond ondulé ; rajoutez de l'eau au besoin.

Cuisson indirecte :

- N'allumez qu'un brûleur et faites cuire les aliments sur la grille du côté opposé.
- Les aliments cuisent ainsi à une température plus basse, ce qui les rend plus tendres et réduit les flambées.
- Cette méthode de cuisson est tout spécialement recommandée pour les aliments qui brûlent facilement (légumes, poisson, etc.).
- Faites cuire les repas tout en un dans des plats allant au four ou en aluminium, tout comme s'il s'agissait d'un four de cuisinière ordinaire.
- Essayez, en outre, de placer un plat contenant de l'eau au-dessus du brûleur allumé afin que la viande reste juteuse et moelleuse. Rajoutez de l'eau lorsque nécessaire.

Nettoyage, soins et entretien

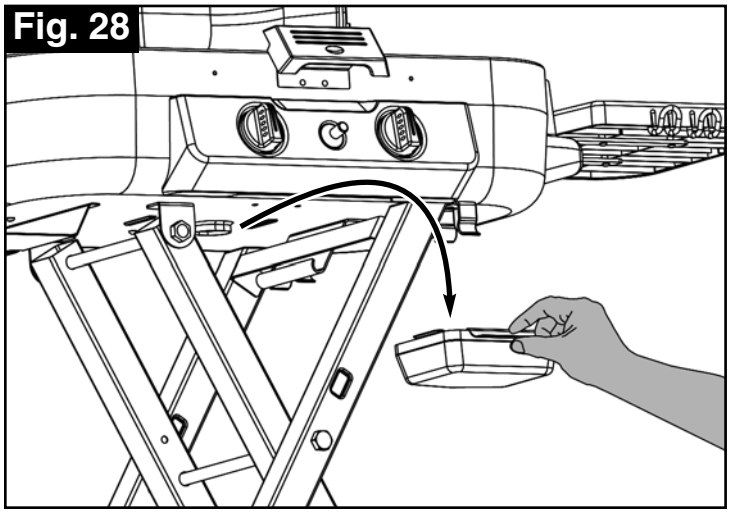
PLATEAU À GRAISSE

Le plateau à graisse se trouve sous le gril ; il doit être nettoyé de temps à autre afin que les débris ne s'y accumulent pas (fig. 28).

REMARQUE : Laissez refroidir le plateau avant de le nettoyer.

Important : Ne laissez le gril dehors par mauvais temps que s'il est couvert (housse vendue séparément). Si le gril n'est pas couvert, l'eau de pluie peut couler dans la carrosserie ou dans le plateau à graisse. Si le plateau à graisse n'est pas nettoyé après l'utilisation et si le gril est découvert, il se remplira d'eau ; eau et graisse déborderont alors. Nous conseillons de nettoyer le plateau après chaque emploi.

Fig. 28



GRILLES DE CUISSON

Les grilles de cuisson peuvent être nettoyées en fin de la cuisson, lorsque vous avez éteint le gril. Portez un gant de cuisinier et frottez-les avec un linge humide. Si vous attendez que le gril ait refroidi, les grilles seront plus faciles à nettoyer si vous les sortez du gril et les nettoyez avec un détergent pour vaisselle doux.

ACIER INOXYDABLE

Après l'emploi initial, certains endroits du gril peuvent se décolorer par suite de la chaleur intense que produisent les brûleurs. Ce phénomène normal ne constitue absolument pas un défaut.

Procurez-vous un nettoyant doux pour l'acier inoxydable et frottez-le dans le sens du grain du métal. Des petites taches de graisse peuvent se former sur l'acier inoxydable, brûler sur la surface et altérer l'apparence. Pour enlever ces taches, servez-vous d'un nettoyant non abrasif pour fours, de concert avec le nettoyant pour l'acier inoxydable.

REMARQUE : Frottez toujours dans le sens du grain.

⚠ ATTENTION

Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués que lorsque le gril est froid et l'alimentation en gaz fermée au niveau de la bouteille. Séparez toujours la bouteille de propane jetable du gril avant d'entreprendre le nettoyage.

Produits de nettoyage suggérés :

- Détergent liquide doux pour vaisselle • Eau chaude • Grattoir
- Brosse métallique • Trombone • Tampon nettoyeur en nylon
- Brosse douce à poils de laiton • Couteau à mastiquer

Nettoyage des éléments :

- BRÛLEUR : Éliminez la corrosion de la surface du brûleur avec une brosse métallique. Nettoyez les trous des brûleurs obstrués avec un trombone redressé. Remplacez les brûleurs rouillés ou endommagés qui pourraient dégager trop de gaz.

- ACIER INOXYDABLE : Employez un produit à usages multiples pour polir les métaux (peu abrasif et non phosphoreux) ou un produit pour l'acier inoxydable et un linge doux – vous voulez éviter de maculer ou de rayer la surface. NE VOUS SERVEZ JAMAIS DE NETTOYANT POUR FOURS !

- GRILLES DE CUISSON : Nettoyez-les au savon doux et à l'eau chaude. Éliminez les résidus tenaces avec un nettoyant doux ou une brosse. N'employez surtout PAS de nettoyant commercial pour fours.

- TENTES DE CHALEUR : Enlevez les éclaboussures de graisse et les particules d'aliments avec un tampon de nettoyage et une brosse douce à poils de laiton. Replacez-les correctement.

- INTÉRIEUR DU GRIL : Sortez les grilles et les tentes de chaleur. Raclez les parois et enlevez l'excédent de graisse ainsi que les résidus de la cuisson.

Nettoyage du diffuseur

⚠AVERTISSEMENT

Toiles d'araignées et nids de guêpes en boue se trouvant à l'intérieur du diffuseur peuvent causer un incendie. En cas d'incendie, fermez immédiatement l'alimentation en gaz à la valve de la bouteille (voyez le schéma représentatif, fig. 29).

Fig. 29

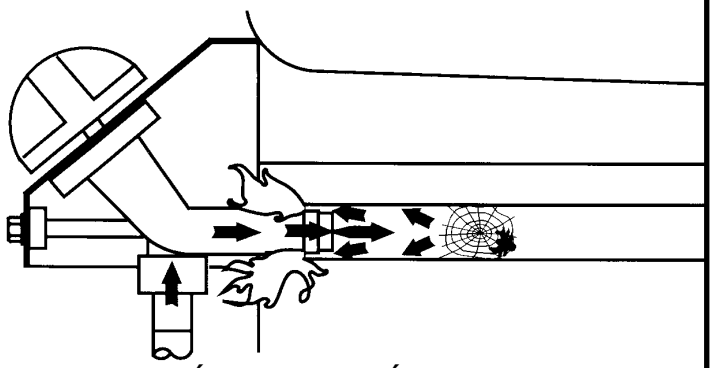


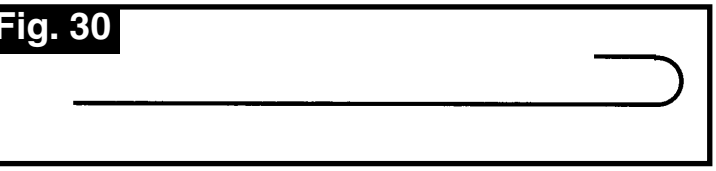
SCHÉMA REPRÉSENTATIF

Remarque :
À la fin de l'été et en automne, avant les gelées, les araignées alors très actives peuvent tisser leurs toiles dans le diffuseur et les petits insectes y construire leurs nids, entravant l'alimentation en propane et risquant de provoquer un incendie au niveau des boutons du gril. Un tel incendie peut grièvement blesser l'utilisateur et endommager le gril. Examinez souvent (une ou deux fois par mois) les tuyaux du diffuseur et nettoyez-les au besoin pour assurer une bonne circulation de la chaleur. REMARQUE : Normalement, l'eau ou l'air sous pression n'ont aucun effet sur les toiles d'araignées.

Nettoyage du diffuseur :

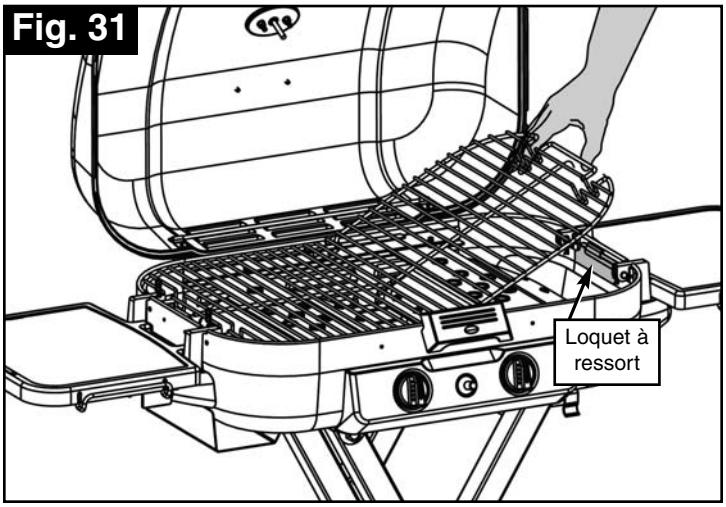
1. Pour éliminer les obstructions citées ci-haut, servez-vous d'une brosse flexible à diffuseur ou bien faites un petit crochet à un bout d'un fil de fer flexible de 52 cm de long (voyez la fig. 30).

Fig. 30



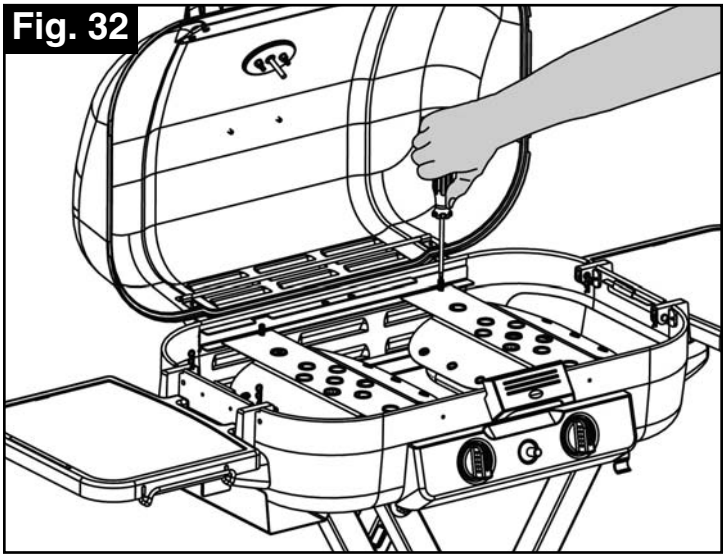
2. Retirez les grilles de cuisson et mettez-les de côté (fig. 31).

Fig. 31



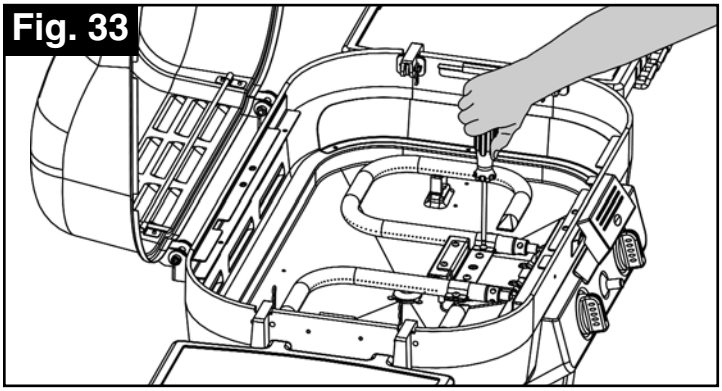
3. À l'aide d'un tournevis, retirez les vis qui immobilisent les tentes de chaleur et mettez-les de côté (fig. 32).

Fig. 32



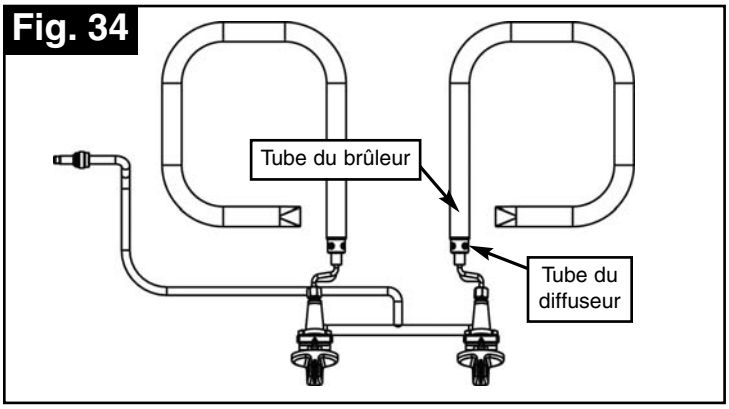
4. Avec le tournevis, enlevez alors les vis autotaraudeuses qui ancrent les étriers du brûleur puis retirez les brûleurs (fig. 33).

Fig. 33



5. Examinez l'extrémité inférieure du diffuseur pour voir s'il y a des nids, des toiles ou de la boue. Éliminez-les au besoin en nettoyant le diffuseur tel qu'indiqué au premièrement, fig. 30.
6. Examinez et nettoyez le brûleur, si nécessaire.
7. Replacez les brûleurs principaux et les étriers des brûleurs, puis mettez les brûleurs en position de fonctionnement.
8. Assurez-vous que les orifices de la valve se trouvent bien dans les tubes du diffuseur et que les tubes du diffuseur soient à l'intérieur des tubes du brûleur ; serrez alors toutes les vis autotaraudeuses (fig. 34).

Fig. 34



9. Replacez les tentes de chaleur et les grilles de cuisson.

Déplacement et remisage

⚠ ATTENTION

Comme avec tout autre article en métal, une collision avec le gril peut blesser. Déplacez très prudemment le gril à gaz portatif.

Déplacement du gril :

- Ne déplacez PAS le gril s'il est allumé ou chaud, ou s'il y a quoi que ce soit sur la surface de cuisson ou sur les tablettes.
- Pour ne pas renverser de graisse, videz et nettoyez le plateau à graisse avant de déplacer le gril.
- Repliez le gril avant de le déplacer.
- Déplacez lentement le gril. Ne courez PAS et ne tirez pas le gril derrière vous, il pourrait vous heurter et vous blesser.

Après avoir déplacé de gril :

- Vérifiez l'étanchéité de toutes les connexions de gaz, au cas où elles se seraient desserrées durant le déplacement.
- Assurez-vous que le diffuseur soit bien placé sur les trous.

Avant de remiser le gril :

- Nettoyez le gril, y compris le plateau à graisse.
- Enduisez le brûleur d'une légère pellicule d'huile de cuisson afin de l'empêcher de rouiller.
- Ne convient qu'au plein air. Si vous remisez le gril à l'intérieur, détachez la bouteille de propane à l'air libre. Si vous laissez le gril dehors, couvrez-le pour le protéger des éléments. Les détaillants et fabricants de grils vendent des housses valables.

Dépannage

Problème : L'allumeur n'allume pas le gril ou il n'y a qu'une flamme partielle.

Raisons possibles et solutions :

1. Il n'y a pas de gaz. Vérifiez qu'il y ait du gaz dans la bouteille.
2. Assurez-vous que le bouton de l'un des brûleurs soit ouvert. Prévoyez jusqu'à quatre secondes pour que le gaz s'enflamme.
3. Si le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec l'allumeur, vérifiez la position de l'électrode en céramique près du brûleur, l'état du fil d'allumage et de ses connexions. Essayez l'allumeur et remplacez toute pièce endommagée.
4. Vérifiez qu'il n'y ait ni toiles d'araignées ni nids d'insectes dans le diffuseur ; nettoyez ce dernier au besoin.
5. Vérifiez la concordance du diffuseur et des trous. Positionnez correctement le diffuseur sur les trous si nécessaire.
6. Les orifices de combustion, les trous ou valves sont obstrués. Nettoyez les éléments.
7. Il y a une défaillance du régulateur. Le régulateur de pression ne doit être remplacé que par un dépanneur agréé.
8. Assurez-vous que le régulateur et la bouteille de propane soient convenablement assemblés. Voyez la rubrique « Installez une bouteille jetable de 465 g ».

Problème : La flamme est jaune.

Raisons possibles et solutions :

1. Vérifiez qu'il n'y ait ni toiles d'araignées ni nids d'insectes dans le diffuseur ; nettoyez ce dernier au besoin.
2. Le brûleur neuf peut présenter des résidus d'huile qui brûleront.
3. Éliminez particules d'aliments, graisse et sel aux épices du brûleur.
4. Vérifiez le diffuseur, il faut peut-être le positionner correctement au-dessus des trous.

Dépannage (suite)

Problème : La flamme s'éteint à feu bas ou la chaleur est irrégulièrement répartie.

Raisons possibles et solutions :

1. Vérifiez qu'il n'y ait ni toiles d'araignées ni nids d'insectes dans le diffuseur ; nettoyez ce dernier au besoin.
2. Le gril froid doit être préchauffé 5 minutes à grand feu.
3. Vérifiez le diffuseur, il faut peut-être le positionner correctement au-dessus des trous.
4. Par suite du froid ou du vent, il est nécessaire que vous déplaciez le gril pour le mettre à l'abri du vent.
5. Il n'y a pas de gaz. Vérifiez qu'il y ait du gaz dans la bouteille.

Problème : Le gril est trop chaud.

Raisons possibles et solutions :

1. Il se produit trop de flambées soudaines. L'entretien décrit sous la rubrique « EN CAS DE FEU DE FRITURE » s'impose.
2. Un orifice ou régulateur endommagé doit être remplacé, ceci, uniquement par une pièce agréée par l'usine.
3. La graisse s'est accumulée dans le gril ; il est nécessaire d'enlever la graisse et de vider le plateau à graisse.
4. Choisissez une température de cuisson plus basse si vous utilisez un grand feu.

Problème : Il y a le feu à une connexion.

Raisons possibles et solutions :

Fermez IMMÉDIATEMENT les boutons de commande et laissez refroidir le gril.

1. Le gaz fuit à une connexion défectueuse. Serrez les connexions avec une clé à ouverture variable et remplacez les pièces endommagées. Vérifiez l'herméticité de tous les raccordements à l'eau savonneuse avant de recommencer à employer le gril.

Problème : Il y a des flammes derrière le tableau de commande ou à proximité des boutons de commande

Raisons possibles et solutions :

Fermez IMMÉDIATEMENT les boutons de commande et laissez refroidir le gril.

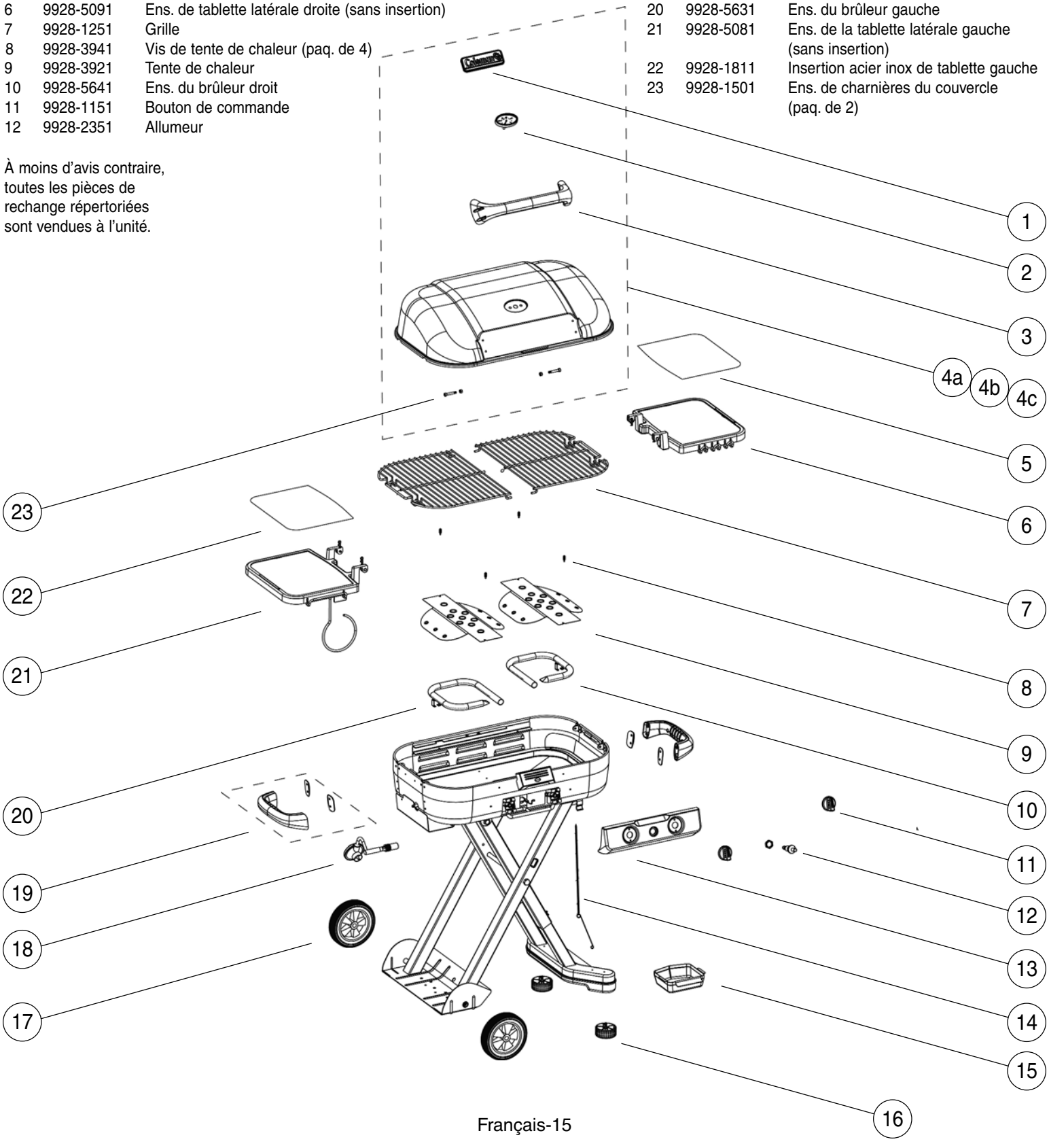
1. Vérifiez qu'il n'y ait ni toiles d'araignées ni nids d'insectes dans le diffuseur ; nettoyez ce dernier au besoin.
2. Le gaz fuit à une connexion défectueuse. Serrez les connexions à la main et remplacez les pièces endommagées. Vérifiez l'herméticité de tous les raccordements à l'eau savonneuse avant de recommencer à vous servir du gril.
3. Vérifiez le diffuseur, il faut peut-être le positionner correctement au-dessus des trous.

Nomenclature — Série 9928

N°	N° de pièce	Désignation
1	9928-1951	Plaque-marque
2	9928-1581	Ens. du thermomètre
3	9928-1291	Poignée du couvercle
4a	9928-5051	Ens. de couvercle vitrifié - (1) pièce
4b	9928-5141	Ens. de couvercle vitrifié - (3) pièces
4c	9928-5011	Ens. de couvercle acier inox - (3) pièces
5	9928-1821	Insertion acier inox de tablette droite
6	9928-5091	Ens. de tablette latérale droite (sans insertion)
7	9928-1251	Grille
8	9928-3941	Vis de tente de chaleur (paq. de 4)
9	9928-3921	Tente de chaleur
10	9928-5641	Ens. du brûleur droit
11	9928-1151	Bouton de commande
12	9928-2351	Allumeur

N°	N° de pièce	Désignation
13	9928-1131	Tableau
14	9928-5561	Ens. de rallonge d'allumette
15	9928-1241	Plateau à graisse
16	9928-5651	Ens. de patin fileté
17	9928-2171	Roulette
18	9928-5251	Ens. du régulateur de pression
19	9928-5551	Ens. de la poignée latérale
20	9928-5631	Ens. du brûleur gauche
21	9928-5081	Ens. de la tablette latérale gauche (sans insertion)
22	9928-1811	Insertion acier inox de tablette gauche
23	9928-1501	Ens. de charnières du couvercle (paq. de 2)

À moins d'avis contraire, toutes les pièces de rechange répertoriées sont vendues à l'unité.



Garantie

Garantie limitée de trois ans

The Coleman Company, Inc. («Coleman») garantit cet article contre tout vice de matériau et de fabrication pendant une période de trois (3) ans courants à partir de la date de l'achat. Coleman se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'article ou toute pièce de celui-ci dont la défectuosité a été constatée durant la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'un produit neuf ou réusiné ou bien d'une pièce neuve ou réusinée. Si l'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un article semblable, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original, à partir de la date de l'achat au détail initial; elle n'est pas transférable. Conservez le reçu d'achat original, la preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires Coleman, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles Coleman® n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Ce que ne couvre pas cette garantie

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces, l'emploi de pièces autres que les pièces authentiques Coleman® ou l'endommagement attribuable à toute raison suivante: à la négligence, à l'utilisation abusive de l'article, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, à l'utilisation commerciale, au non-respect du mode d'emploi, au démontage, à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf Coleman ou un centre de service Coleman agréé. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure tels incendies, inondations, ouragans et tornades. La garantie est automatiquement annulée si l'endommagement du produit découle de l'utilisation d'une pièce autre qu'une pièce de marque Coleman®.

COLEMAN N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES VICES RÉSULTANT DE L'EMPLOI DE PIÈCES NON AUTORISÉES OU DE RÉPARATIONS EXÉCUTÉES PAR UN PERSONNEL NON AUTORISÉ. COLEMAN DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS RÉSULTANT DU NON-RESPECT DE TOUTE GARANTIE OU CONDITION EXPLICITE OU IMPLICITE, DE RUPTURE DE GARANTIE, OU AUTRE. SAUF DANS LE MESURE INTERDITE PAR LA LÉGISLATION PERTINENTE, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APPLICATION À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE OU AUX CONDITIONS CI-DESSUS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES OU JURIDICTIONS INTERDISENT D'EXCLURE OU DE LIMITER LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE D'APPLICATION DE LA GARANTIE TACITE, DE SORTE QUE VOUS POUVEZ NE PAS ÊTRE ASSUJETTI AUX LIMITES OU EXCLUSIONS ÉNONCÉES CI-DESSUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES PRÉCIS ET VOUS POUVEZ AVOIR D'AUTRES DROITS, CES DROITS VARIANT D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Apportez le produit à un Centre de service agréé Coleman. Pour obtenir l'adresse du plus proche centre de service agréé Coleman, visitez le **www.coleman.com**; vous pouvez aussi composer le 1 800 835-3278 ou bien le ATS 316-832-8707 aux États-Unis, le 1 800 387-6161 au Canada. S'il n'y a pas de centre de service facile d'accès, fixez sur l'article une étiquette précisant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone le jour et la description de la défectuosité. Veuillez inclure une copie du reçu d'achat original. Emballez soigneusement l'article et expédiez le colis en port et assurance payés, par **messageries** ou par la poste, **avec valeur déclarée**, à l'adresse appropriée:

Produits achetés aux États-Unis:
The Coleman Company, Inc.
3600 North Hydraulic
Wichita, KS, 67219

Produits achetés au Canada:
Sunbeam Corporation (Canada) Limited • DBA Jarden Consumer Solutions
20B Hereford Street • Brampton, ON L6Y 0M1

La présente garantie ne couvre pas les frais de transport ou d'expédition. Si vous expédiez le produit, les frais d'expédition et d'assurance doivent être prépayés.

NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT AU LIEU D'ACHAT.

Si vous avez toute question quant à cette garantie, veuillez composer le 1 800 835-3278 ou le ATS 316-832-8707 aux États-Unis, le 1 800 387-6161 au Canada.

Garantie, service et pièces

Repérez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette apposée sur le gril.

The Coleman Company, Inc. • 3600 North Hydraulic • Wichita, KS 67219 U.S.A.
1-800-835-3278 • TDD: 316-832-8707

©2007 The Coleman Company, Inc. Tous droits réservés.
Coleman® et Coleman sont des marques déposées de The Coleman Company, Inc.

Barbacoa de Gas

Manual de Uso, Cuidado Y Ensamblaje
Con Instruciones de cómo Encender la Parrilla
Modelo 9928 Series (LP Gas)

ENSAMBLADOR/INSTALADOR:
Deje estas instrucciones con el consumidor.

CONSUMIDOR/USUSARIO:
Lea todas las instrucciones y consérvelas en un lugar seguro para referencia en el futuro.

www.coleman.com

NOTA:
El tanque de propano no está incluido.

IMPORTANTE

Lea cuidadosamente este manual antes de ensamblar, usar o darle servicio a esta parrilla. Conserve este manual para referencia en el futuro. Si usted tiene alguna pregunta acerca del ensamblaje, funcionamiento, servicio o reparaciones de esta parrilla, por favor llame a Coleman al 1-800-835-3278 ó TDD: 316-832-8707. En Canadá llame all 1 800 387-6161.

Solamente Para Uso Al Aire Libre

CERTIFIED ® DESIGN CERTIFIED ®

ANSI Z21.58-2007 • CSA 1.6-2007
Artefáctos de Gas para Coicinar Al Aire Libre

Contenido

Características Técnicas 2
Información General de Seguridad 2
Instalación General 3
Cilindros para la Barbacoa de Gas L.P Portátil 3
Caracteristícas de la Parrillail 5
Ensamblaje de la Parrilla 6
Uso y Cuidado de las Partes Interiores 7
Instalación de cilindros desechable de 1 libra (.45 kg) 8
Comprobación de Fugas - Cilindros de Gas LP Desechables 9
Como Verificar por Fugas 9
Reparando Una Fuga de Combustible 9
Lista de Comprobación Inicial 9
Instrucciones para Encender 10
Encendiendo los Quemadores 10
Apagando la Parrilla 11
Uso General y Llamas Correctas en el Quemador 11
Sugerencias y Consejos para Asar 12
En Caso de un Fuego de Grasa 12
Métodos de Cocinar 12
Cuidado, Mantenimiento y Limpieza 13
Limpieza del Venturi 13
Transporte y Almacenaje 14
Solución de Problemas 15
Lista de Partes de Repuestos 16
Garantía 18

Características Técnicas

Entrada: 12,000 BTU/H por quemador
Categoría: Propano con presión regulada
Combustible: cilindros de propano desechables de 16.4 oz. (.46 kg.).
Regulador: 9928

Información General de Seguridad

Este manual contiene información importante acerca del ensamblaje, funcionamiento y mantenimiento de este producto y sistema. Se presenta información general de seguridad en estas primeras páginas y también se encuentra a través del manual. Debe prestar particular atención a la información acompañada por los símbolos de alerta de seguridad: "PELIGRO", "ADVERTENCIA", "PRECAUCIÓN".

Guarde este manual para referencia en el futuro y para educar a nuevos usuarios de este producto. Este manual debería leerse en conjunto con la etiqueta en el producto.

Las medidas de seguridad son esenciales cuando algún equipo mecánico o abastecido por propano está implicado. Estas precauciones son necesarias al usarla, guardarla y darle servicio. Usar este equipo con el respeto y la precaución exigida reducirá las posibilidades de herida personal o daño a la propiedad.

Los siguientes símbolos mostrados abajo se usan extensivamente a través de este manual. Siempre preste atención a estas precauciones, puesto que son esenciales cuando se usa cualquier equipo mecánico o abastecido por combustible.

⚠ PELIGRO

PELIGRO indica una situación inminentemente arriesgada que, si no se evita, resultará en muerte o lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación inminentemente arriesgada que, si no se evita, podría resultar en muerte o lesiones graves.

⚠ PRECAUCION

PRECAUCIÓN indica una situación inminentemente arriesgada que, si no se evita, puede resultar en lesiones personales menores o leves o daño a la propiedad.

⚠ PELIGRO

Si usted huele gas:

1. **Corte el flujo de gas al aparato.**
2. **Extinga cualquier llama abierta.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor continua, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su suplidor de gas o a su departamento de bomberos.**

⚠ ADVERTENCIA

1. **No almacene ni use gasolina ni cualquier otro líquido ni vapor inflamable alrededor de este, ni de nigún otro, aparato.**
2. **Un cilindro de LP (propano líquido) que no esté conectado para ser usado nunca debe ser guardado alrededor de este, ni de nigún otro, aparato.**

PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA:

ADVERTENCIA: subproductos de combustión producidos cuando se está usando este producto contienen productos químicos conocidos en el Estado de California como causantes de cáncer, efectos de nacimiento u otros peligros al sistema reproductivo.

⚠ PELIGRO

- SOLAMENTE PARA USO AL AIRE LIBRE. NUNCA haga funcionar la parrilla en áreas cerradas ya que esto podría ocasionar una acumulación de gas desde una fuga, causando una explosión o una concentración de monóxido de carbono que podría resultar en lesiones o muerte. NO la use en garajes, pasillos, cobertizos ni en ningún área encerrada.
- NO ES PARA SER USADA POR NIÑOS.
- ¡Si se ignoran éstas instrucciones un fuego peligroso o explosión podría resultar en lesiones físicas, muerte o daño a la propiedad!

⚠ ADVERTENCIA

- NO mueva la parrilla mientras está encendida.
- Mantenga el área donde se encuentra el aparato para coci nar al aire libre despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables y líquidos.

⚠ ADVERTENCIA

- NUNCA coloque más de 10 libras (4.5 kg.) en una mesa lateral. NOse apoye sobre la parrilla.
- NUNCA use briquetas de carbón o fluido para encender una parrilla de gas.
- Parrilla se pone caliente cuando está en uso; para evitar quemaduras, No toque ninguna superficie caliente de la parrilla. Mantenga a los niños y a los animales domésticos lejos de la parrilla caliente.
- NUNCA deje desatendida la parrilla mientras se esté usando.
- Es su responsabilidad el ensamblar, instalar, hacer funcionar y cuidar su parrilla de gas apropiadamente.
- NO use la parrilla de gas en interiores.
- En algunas circunstancias, el propano puede perder el olor distintivo que fue añadido. Otros olores fuertes pueden encubrir o disfrazar el olor del propano. Resfriados, alergias, congestión de sinusitis y el uso del tabaco, alcohol o las medicinas pueden impedir su capacidad para detectar el olor del propano.

Instalación General

- La instalación debe seguir los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, ya sea con el Código de Gas de Combustible Nacional, ANSI Z223.1/NFPA 54, Código de Instalación de Propano y Gas Natural, CSA B149.1, o el Código de Almacenamiento y Manejo del Propano, CSA B149.2, o La Normas para Vehículos de Recreación, ANSI A 119.2/NFPA 1192, y CSA Z240 RV Series, Código de Vehículo de Recreación, según se aplique.
- Para comprobar los códigos locales, vea a su distribuidor de gas L.P. local o a su compañía de gas listada en las Páginas Amarillas para saber los procedimientos y regulaciones recomendadas para la instalación.

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato no debe ser instalado en o sobre ningún vehículo de recreación y/o bote.

Siga estas reglas de seguridad antes de cada uso:

1. Debe mantenerse una espacio de separación mínimo de 24 pulgadas (.6 metros) desde los lados izquierdo, derecho, posterior e inferior de la parrilla entre la parrilla y cualquier construcción combustible tal como el revestimiento de madera de un edificio.
2. No coloque nunca la parrilla debajo de materiales combustibles sin protección o salientes.
3. No obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión. Mantenga un espacio mínimo de 3 pulgadas (7.6 centímetros) desde la parte posterior de la parrilla y construcciones no combustible tales como una pared de concreto o de ladrillo.
4. Mantenga la(s) apertura (s) de ventilación del cilindro libre y claro de desechos.
5. La parrilla debe estar nivelada y no debe ser colocada enfrentando directamente al viento.

⚠ ADVERTENCIA

Un cilindro de LP (Propano Líquido) que no esté conectado para ser usado con esta barbacoa de gas no debe ser nunca guardado alrededor de este, ni de ningún otro, aparato.

Las conexiones deben cumplir con los requisitos locales y son la responsabilidad exclusiva de la persona que está realizando el trabajo.

⚠ ADVERTENCIA

*** NO intente hacerle ajustes al regulador ya que esto podría crear una situación causando lesión personal o daño a la propiedad.**

Cilindros para la Barbacoa de Gas L.P. Portátil

El gas de Petróleo líquido (abreviado gas o propano L.P.), es altamente inflamable. Este se convierte en líquido cuando se guarda bajo alta presión dentro del cilindro y se vaporiza cuando se dispersa. El gas L.P. es más pesado que el aire y tiende a acumularse en áreas bajas. Es importante que no haya ninguna fuga en las conexiones en su parrilla de gas que pueda causar un fuego o una explosión (vea la sección titulada "COMPROBACION DE FUGAS").

Las parrillas de gas LP portátiles requieren un sistema de suministro de combustible el cual comprende una válvula [A], un regulador [B] con orificio de ventilación [C], un cilindro suministrador de gas L.P. [D], (Fig. 1). La ilustración en la Fig. 1 es solamente para propósitos de descripción.

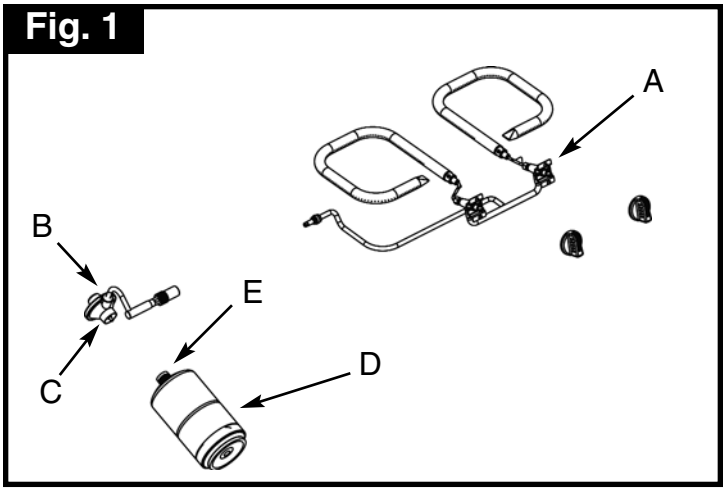
Especificaciones del Cilindro

- Todos los cilindros de gas L.P. que se usen con este aparato deben ser construidos y marcados de acuerdo con las Especificaciones para los cilindros de gas L.P. del Departamento de Transporte de Estados Unidos (DOT por sus siglas en inglés) o las Normas Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Transporte de Mercancía Peligrosa, Cilindros, Esferas y Tubos; y Comisión, según se aplique; y será proporcionado con un dispositivo aprobado de prevención de desbordes, de ser requerido; y un dispositivo de conexión del cilindro compatible con la conexión para aparatos para cocinar al aire libre.
- Lea las etiquetas en el Cilindro de Suministro de Gas L.P.

⚠ ADVERTENCIA

Su nueva parrilla de barbacoa está equipada con un regulador CGA # 600 [B]. NO intente conectar este regulador a ningún otro cilindro L.P desechable que no esté equipado con un acoplamiento CGA # 600 unión [E]. Esta parrilla puede ser usada solamente con el regulador de presión incluido con esta unidad, o reguladores de presión especificados por Coleman para uso con esta unidad. Los reguladores de repuesto deben solamente aquellos especificados por Coleman.

Fig. 1



⚠ ADVERTENCIA

- NUNCA guarde un cilindro de suministro de gas L.P. de repuesto bajo el armazón de la parrilla ni dentro de la parrilla ni alrededor de ningún aparato que produzca calor. (Fig. 2)

El no seguir esta información exactamente podría resultar en una explosión y/o fuego causando muerte o lesiones graves.

Fig. 2

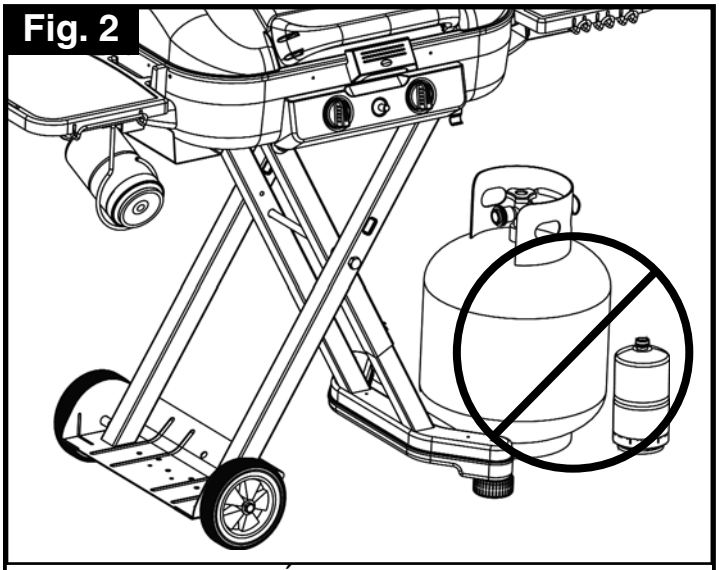
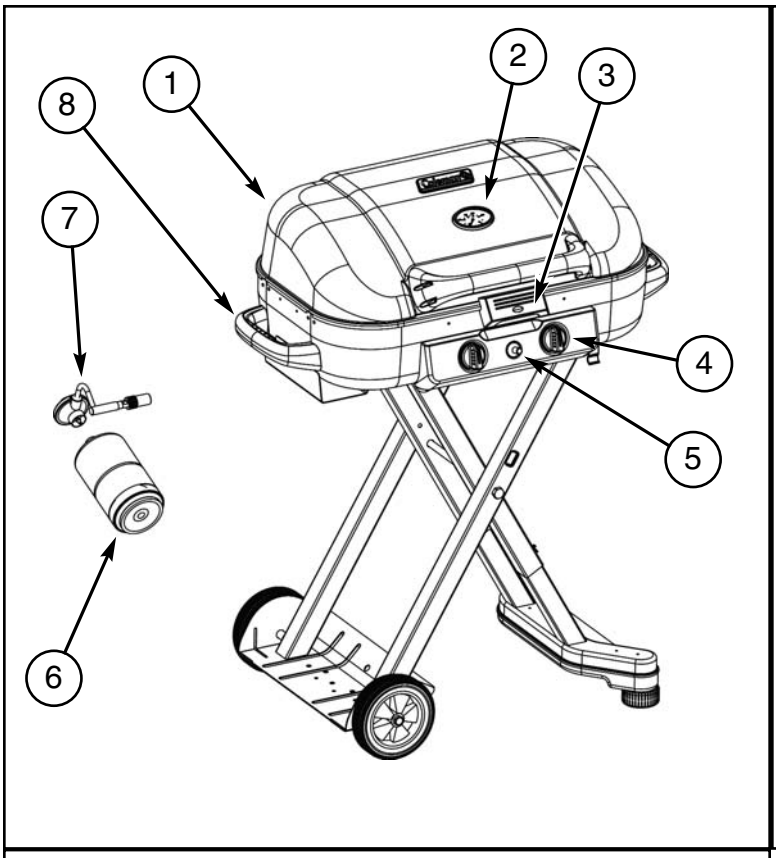
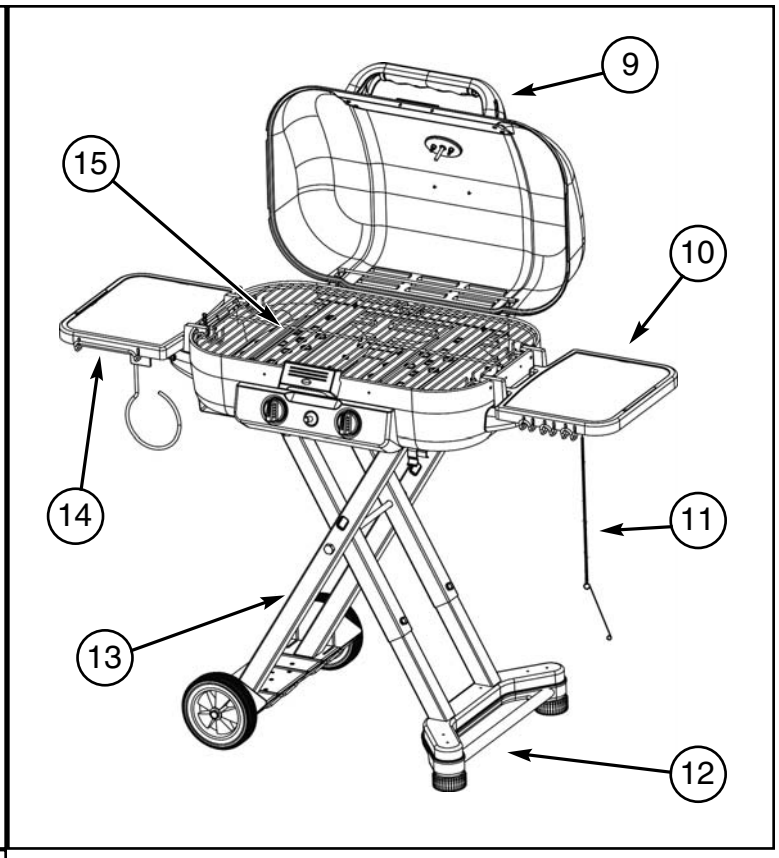
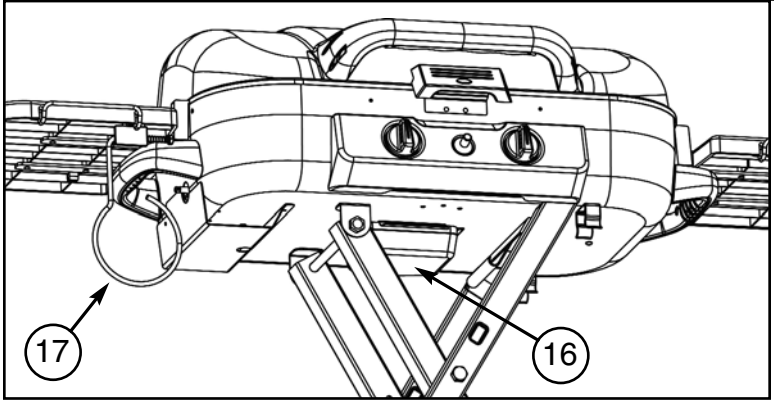


ILUSTRACIÓN REPRESENTATIVA

Caracteristícas de la Parrilla







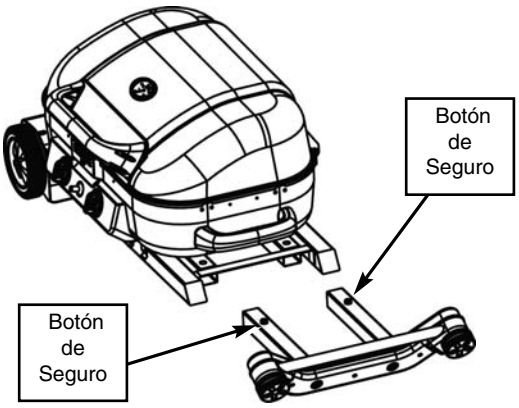
1. Tapa de la Parrilla
2. Termómetro
3. Pestillo para Abrir la Tapa
4. Perilla de Control
5. Encendedor Electronico
6. Cilindro Desechable de (.45 kg.)1 lb. (se vende por separado)
7. Regulador
8. Asa para Transportar
9. Asa de la Tapa
10. Estante Lateral con Ganchos para Utensilios
11. Extension para fósforo
12. Estante Plegable
13. Asa para Remolcar
14. Estante Lateral con Gancho para Toalla
15. Superficie para Asar/Cocinar
16. Bandeja para la Grasa
17. Montaje del Cilindro

IMPORTANTE: Saque todo el material de embalaje antes de ensamblar/usar. Si su parrilla tiene componentes de acero inoxidable, quite todas las láminas de plástico protectoras de las partes de acero inoxidable antes de ensamblar/usar. Esta lámina es instalada en la fábrica para prevenir daños que podrían ocurrir durante el envío y manejo.

Ensamble el Asa para Remolcar

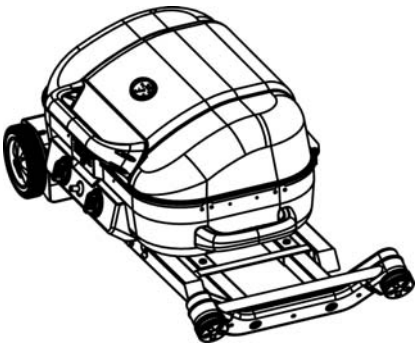
1. Coloque la parrilla sobre una superficie nivelada y plana. Inserte el asa para remolcar dentro del tubo rectangular en el soporte (Fig. 3).

Fig. 3



2. Suelte a la misma vez los botones de seguridad, luego deslícese el asa para remolcar hasta que quede asegurado en su lugar. (Fig. 4).

Fig. 4



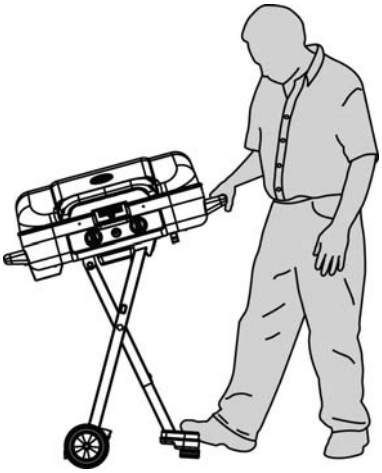
Extienda el Soporte de la Parrilla

3. Asegúrese que el Asa para Remolcar esté extendida y asegurada en posición (Fig. 3).
4. Ponga un pie en el Asa para Remolcar, agarre el asa para levantar y levante para extender el soporte de la parrilla (Fig. 5).

Fig. 5

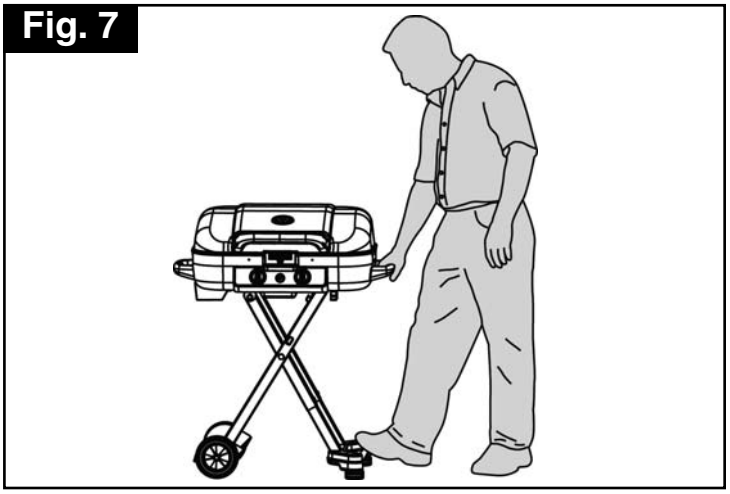
5. Continúe levantando la parrilla hasta que el soporte se extienda pasado el pasador de seguro (fig. 6).

Fig. 6



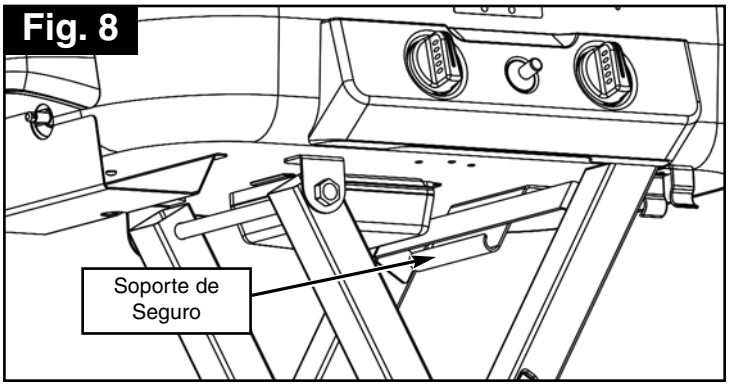
6. Baje cuidadosamente la parrilla hasta el sopote de la parrilla, asegurándose que la unidad esté segura en la posición derecha (Fig. 7).

Fig. 7



7. El soporte de seguro debe estar encajado el soporte (Fig. 8).

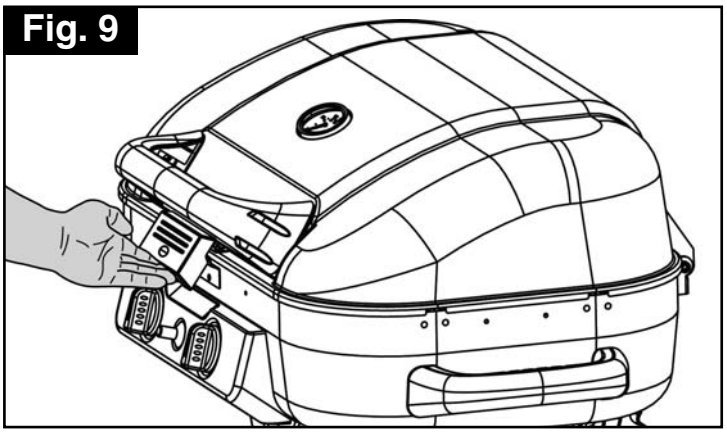
Fig. 8



Uso y Cuidado de las Partes Interiores

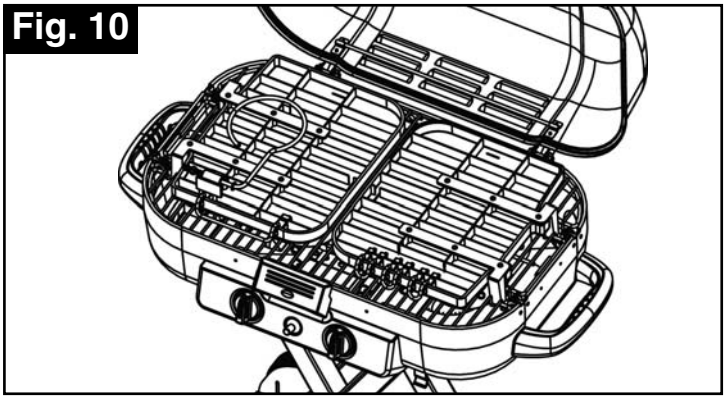
8. Abra la tapa de la parrilla levantando el fondo del seguro del asa (Fig. 9).

Fig. 9



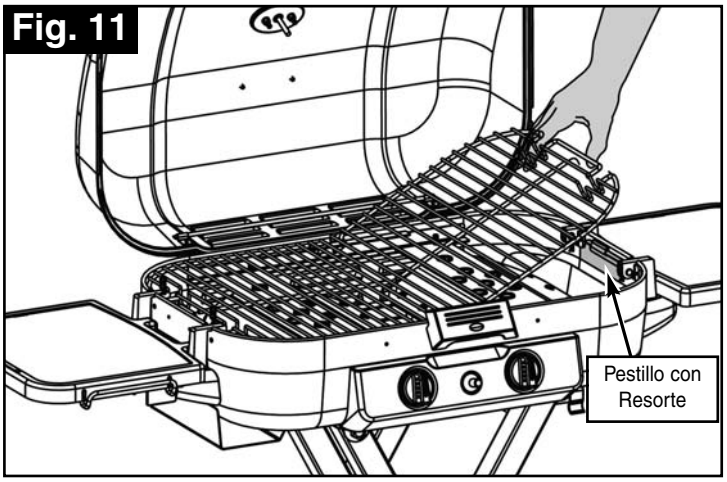
9. Las mesas laterales están guardadas debajo de la tapa de la parrilla (Fig. 10). Saque y ponga las mesas laterales en los lados correspondientes de la parrilla antes de encender o usar la parrilla.

Fig. 10



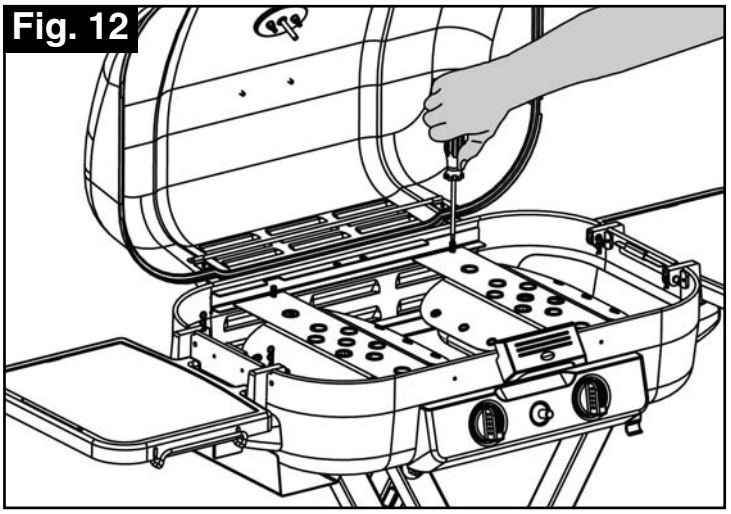
10. Las superficies para cocinar se pueden quitar de la parrilla para limpiarlas fácilmente. Un seguro con resorte sostiene cada superficie para cocinar en su lugar. Suelte el seguro con resorte y levante el borde exterior para quitar cada superficie para cocinar (Fig. 11).

Fig. 11



11. Dos tornillos aseguran cada plancha del calor en su lugar. Quite los tornillos y las planchas del calor para limpiar o inspeccionar el quemador. Puede necesitarse un destornillador para quitar las planchas del calor (Fig. 12).

Fig. 12



12. Cada quemador está asegurado en el lugar con un tornillo. Después de quitar los tornillos del quemador, los quemadores se pueden girar hacia arriba para permitir la limpieza fácil o inspección de la base de la parrilla. (Fig. 13 y 14).

Fig. 13

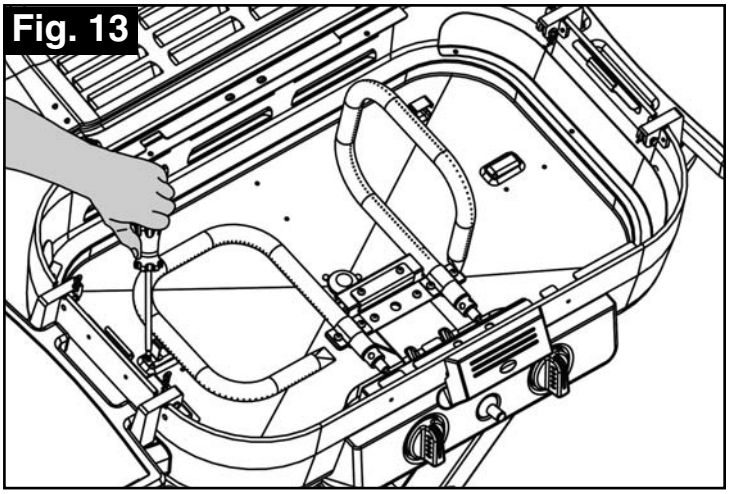
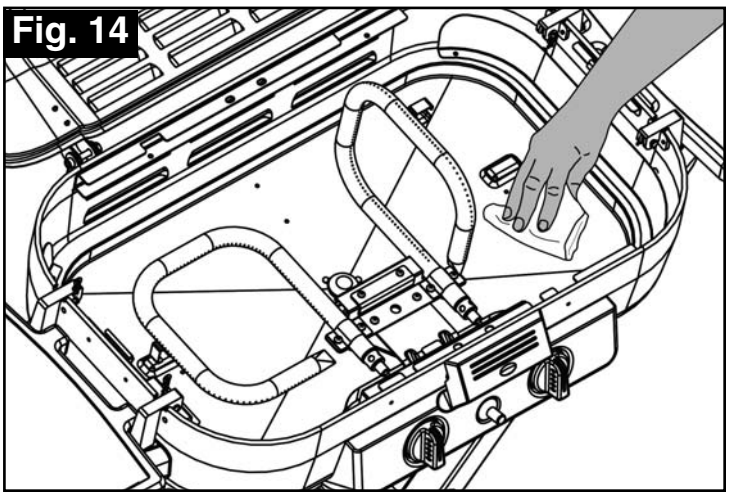
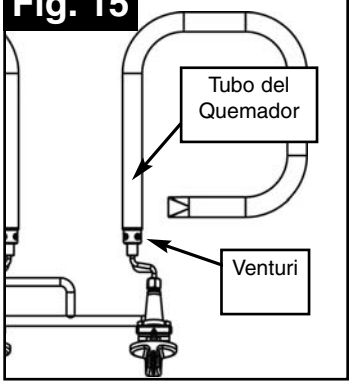


Fig. 14



13. Después de limpiar o inspeccionar, vuelva a colocar los quemadores a la posición apropiada. Compruebe que todo el venturi del quemador esté conectado correctamente en los escapes de la válvula. Los orificios de la válvula deben estar dentro de los tubos de venturi y los tubos venturi deben estar dentro de los tubos del quemador (Fig. 15). Vuelva a instalar los tornillos del quemador.

Fig. 15



14. Antes de encender la parrilla, vuelva a ensamblar y asegúrese que todas las partes estén en su posición apropiada de funcionamiento.

Instalacion de Cilindros Desechables de 1 libra (.45 kg).

NOTA: Su parrilla Serie 9928 está diseñada desde la fábrica para usar un cilindro de propano desechable de 1 libra (.45 kg).

⚠ ADVERTENCIA

Sólo debe usar cilindros marcados "Propano".

⚠ ADVERTENCIA

¡Este procedimiento DEBE ser realizado sólo al Aire Libre! Lea y siga las direcciones en el cilindro.

⚠ PELIGRO

- NUNCA guarde un cilindro de suministro de gas L.P. de repuesto bajo el armazón de la parrilla ni dentro de la parrilla ni alrededor de ningún aparato que produzca calor.

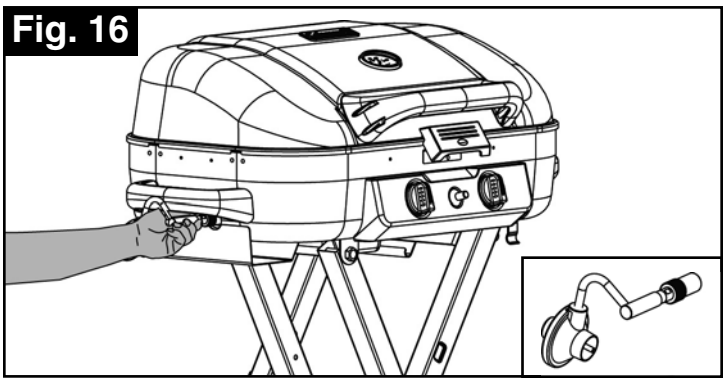
El no seguir esta información exactamente podría resultar en una explosión y/o fuego causando muerte o lesiones graves.

⚠ PRECAUCION

Enrosque solamente con la mano. NO use herramientas.

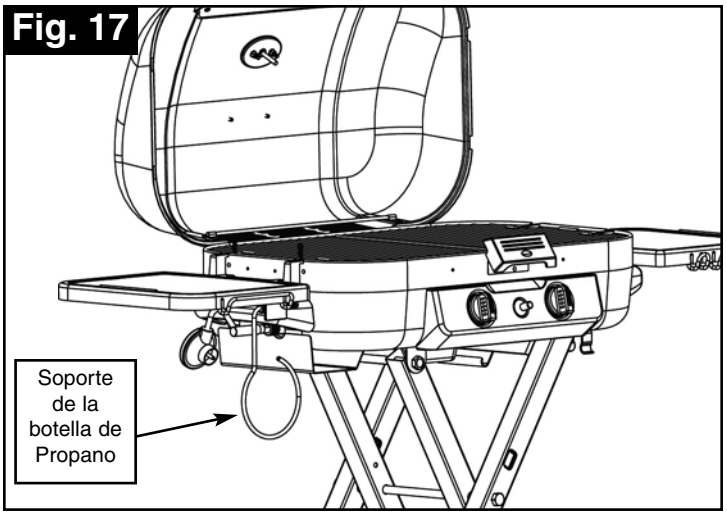
1. Enrosque el regulador en la parrilla usando su mano (Fig. 16).

Fig. 16



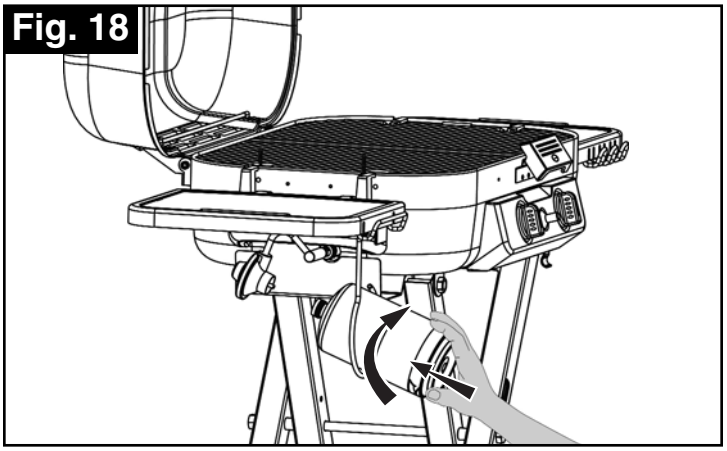
2. Abra la tapa de la parrilla y extienda las mesas laterales. Baje el soporte de la botella de propano (Fig. 17).

Fig. 17



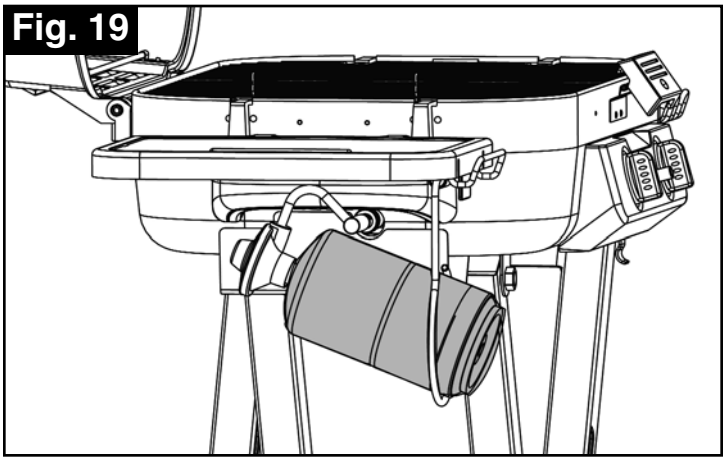
3. Quite la tapa de plástico de la botella de propano y enrosque con la mano la botella de propano en el regulador (Fig. 18).

Fig. 18



4. El cilindro debe estar preparado para recuperación de vapor. La ilustración en la (Fig. 19) muestra la botella de propano correctamente instalada.

Fig. 19



Comprobación de Fugas - Cilindros de Gas LP Desechables

⚠PELIGRO

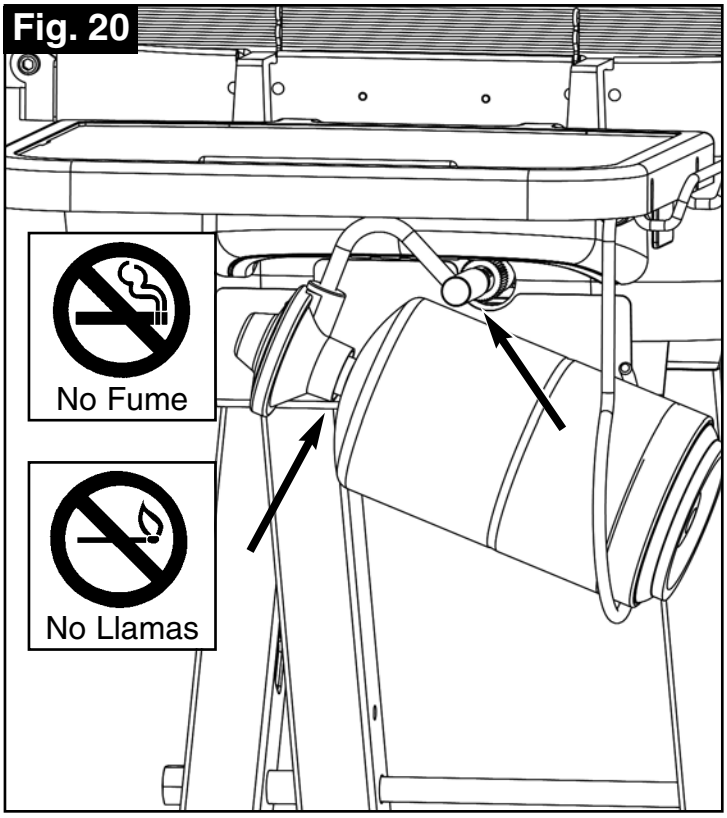
PARA PREVENIR RIESGOS DE FUEGO O EXPLOSIÓN:

- PROHIBIDO FUMAR. NO use o permita fuentes de ignición en el área mientras haga una comprobación de fuga.
- Haga la comprobación de fugas solo al aire libre.
- NUNCA haga una comprobación de fugas usando fuego o una llama.

Como Verificar por Fugas

1. Haga una solución jabonosa con partes iguales de detergente líquido suave para lavar platos y agua.
2. Apague todos los controles de los quemadores.
3. Aplique una solución jabonosa a las conexiones indicadas con las flechas (Fig. 20). Si aparecen burbujas en estas áreas, esto indica una fuga.

Fig. 20



Reparando Una Fuga de Combustible

Si usted detecta una fuga:

1. Pare la fuga apretando la conexión suelta, o sustituyendo la parte defectuosa con un repuesto recomendado por Coleman. NO intente reparar el cilindro si éste se daña; el cilindro DEBE ser reemplazado.
2. Si usted no logra parar una fuga, quite el cilindro de la parrilla. NO use la parrilla hasta que la fuga sea arreglada.

Cuando comprobar por fugas:

1. Haga una comprobación de fuga cada vez que el cilindro de suministro de gas sea conectado al regulador. Compruebe por fugas cada vez que una parte del sistema de gas sea reemplazada.

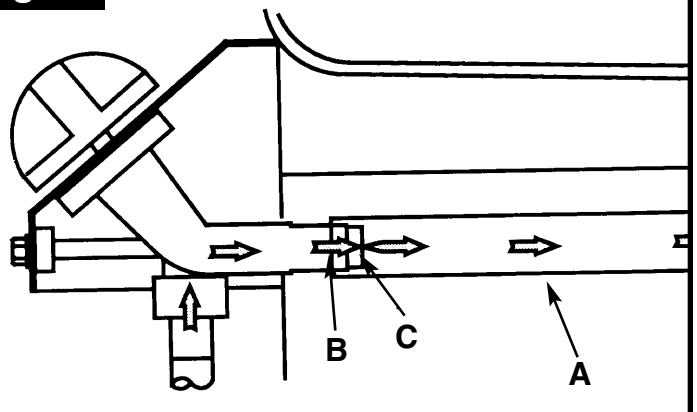
Lista de Comprobación Inicial

⚠ ADVERTENCIA

El no seguir éstos pasos de seguridad cada vez que use la parrilla podría resultar en un fuego el cual podría ser arriesgado para usted, su aparato o propiedad. Es sobre todo importante observar estos pasos después que la parrilla haya estado guardada, transportado o limpiada.

- ☐ 1. Compruebe regularmente los tubos venturi del quemador por bloqueos causado por nidos de insectos. Lea "Limpieza del Venturi" en la sección titulada "Cuidado, Mantenimiento y Limpieza", y también la sección titulada "Solución de Problemas".
- ☐ 2. Compruebe que todos los quemadores venturi [A] estén puestos correctamente sobre el escape de la válvula [B]. El orificio de la válvula [C] debe estar dentro del venturi (Fig. 21).
- ☐ 3. Sólo use el tipo de gas especificado.
- ☐ 4. Mantenga la parrilla en una superficie nivelada.
- ☐ 5. Al inicio cerciórese que la bandeja para grasa esté limpia.

Fig. 21



ILUSTRACION REPRESENTATIVA

⚠ PRECAUCION

¡NO añada carbón o fluido para encender!

Instrucciones Para Encender

⚠ ADVERTENCIA

LAS SIGUIENTES REGLAS DEBEN SER SIEMPRE SEGUIDAS EN ESTE ORDEN (Fig. 22):

1. ¡ABRA LA TAPA DE LA PARRILLA! Cualquier intento en encender la parrilla con la tapa cerrada podría causar una explosión.
2. Compruebe que las perillas de control del quemador estén giradas a "OFF" (Apagado).
3. NO se pare con su cabeza o brazos sobre la parrilla.

Fig. 22

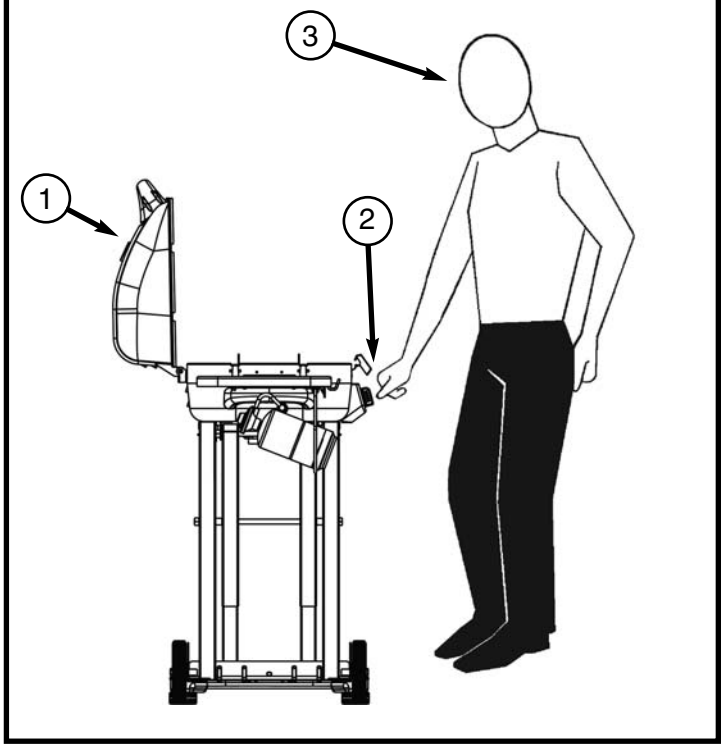
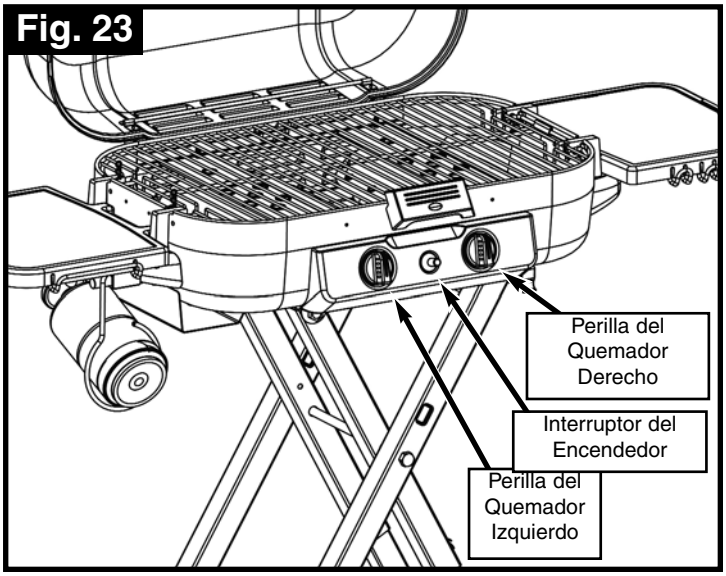


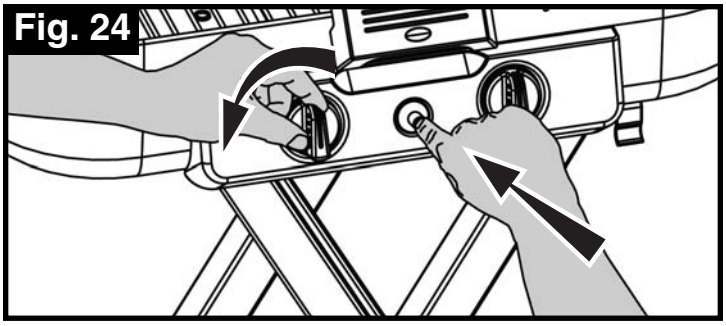
Fig. 23



Encendiendo los Quemadores

1. Empuje y gire uno de las perillas de control de los quemadores en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta la posición de "HIGH" (ALTA). **Espere 5 segundos** (Fig. 23 y 24).
2. Empuje repetidas veces el botón del encendedor hasta el quemador se encienda. Usted escuchará un sonido de chasquido (Fig. 24).
3. Si el quemador no se enciende en 4 segundos, gire la perilla de control a "OFF" (Apagado) y espere 5 minutos para que el gas se despeje antes de volver a intentarlo.
4. Después que el primer quemador esté encendido, el segundo quemador puede ser girando la perilla de control para encenderlo.
5. Si el quemador no se enciende en el segundo intento, gire la perilla de control a "OFF" (Apago) y espere 5 minutos para que el gas se despeje, y luego encienda el quemador usando un fósforo.

Fig. 24



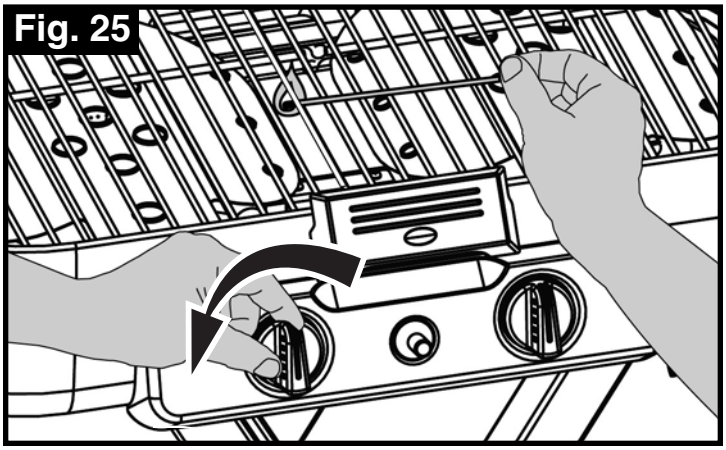
Encendido con Fósforos

1. Encienda y coloque el fósforo largo de madera encendido (o use la extensión de fósforo o un encendedor de butano con extensión) a través de los espacios en las rejas de la parrilla cerca de los orificios del quemador que se encuentran entre las planchas de calor (Fig. 25).
2. Empuje y gire la perilla de control en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la Posición "HIGH" (ALTA).
3. Después que el primer quemador esté prendido, el segundo quemador puede ser encendido girando la perilla de control para encenderlo.

⚠ PRECAUCION

Use un fósforo LARGO de madera o un encendedor de butano con una extensión. Asegúrese que todos los controles de los quemadores estén apagados con excepción del quemador que desea encender. Si no tiene disponible un fósforo largo o un encendedor, use la extensión para fósforo. Inserte un fósforo en la punta del gancho en la extensión y encienda y coloque el fósforo encendido cerca del QUEMADOR que está usando.

Fig. 25



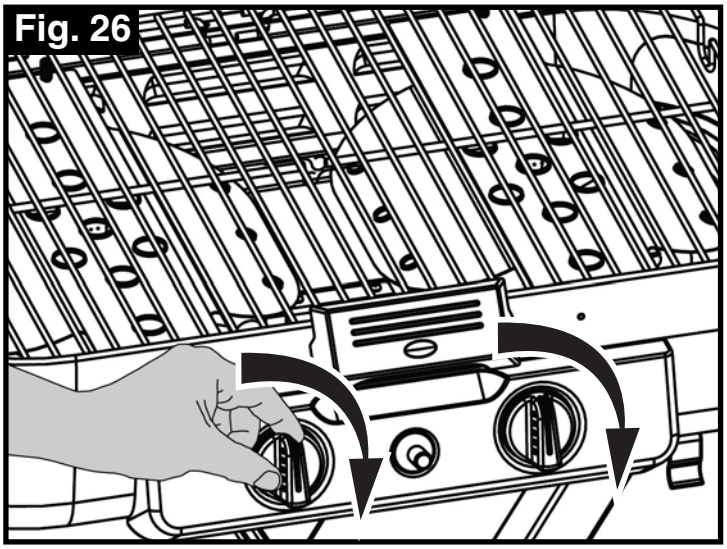
Apagando la Parrilla

⚠ PRECAUCION

¡NO toque las partes caliente de la parrilla con sus manos! Usted DEBE usar guantes protectores.

1. Girar todas las perillas de control de los quemadores a "OFF" (Apagado) (Fig. 26).

Fig. 26



⚠ PRECAUCION

Asegúrese que el cilindro desechable esté desconectado cuando guarde la parrilla.

Uso General y Llamas Correctas en el Quemador

⚠ ADVERTENCIA

- Mantenga el área de la parrilla limpia y libre de materiales combustible, gasolina y otros vapores inflamables, líquidos y cilindros L.P. de repuesto.
- Para evitar la posibilidad de volcar la parrilla, NUNCA coloque un peso de más de 10 libras (4.5 kg.) en la mesa lateral. Una olla de aluminio de 4 cuartos (50.8 kg.) llena pesa aproximadamente 10 libras (4.5 kg.).
- NO obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión.
- Mantenga la(s) apertura (s) de ventilación del cilindro libre y claro de desechos.
- Una parrilla de barbacoa se calienta durante el uso. NO toque las rejillas o superficies para cocinar.
- Asegúrese de ajustar todo el herraje (tornillos, tuercas, cerrojos, etc.) por lo menos una vez al año o antes de cada temporada para barbacoas.

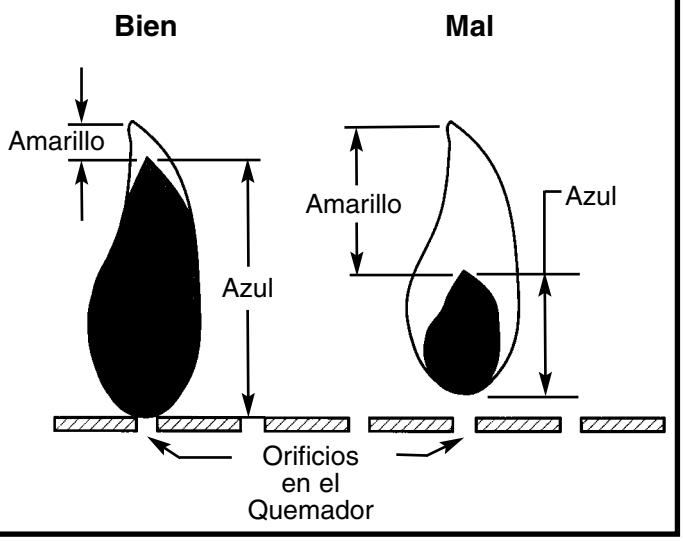
Prepare La Parrilla

- Antes de usar la parrilla por primera vez, o después de haber estado guardada, haga funcionar la parrilla por 15 minutos con en el ajuste en la posición de "HIGH" (ALTA) con la tapa cerrada para quemar todo el aceite
- Una vez que el aceite se haya consumido, compruebe la llama del quemador de acuerdo al siguiente paso.

La Llama del Quemador

- Abra la tapa de la parrilla. Las rejillas para cocinar deben estar en su lugar.
- Mantenga sus brazos y su cara lejos de la distancia directa sobre el de área de cocinar. Mire a través de las rejillas para cocinar y observe que la llama del quemador esté debajo de las planchas de calor.
- Las llamas deben parecerse a la llama buena mostrada en la Fig. 27 y de la manera siguiente:
- Una llama buena debe ser de color azul con la punta amarilla.
- Algunas puntas amarillas en las llamas con altura de hasta 1 pulgada (25.4 mm.) de largo son aceptables mientras que no haya carbón ni aparezca depósitos de hollín.
- Si las llamas son excesivamente amarillas e irregulares, puede que el residuo de aceite no se haya consumido completamente, o pueda que el venturi esté obstruido o que no esté colocado correctamente sobre los orificios. Permita que la parrilla se enfríe antes de volver a colocar el venturi sobre la válvula y los orificios.
- Las parrillas que han sido usadas por un tiempo algunas veces comienzan a mostrar una llama más amarilla. Una acumulación de depósitos de alimento, grasas o condimentos para cocinar pueden causar llamas más amarillas. Limpie el quemador para quitar los residuos y verifique que los orificios del quemador no estén obstruidos o que el venturi no esté bloqueado. Refiérase a la sección titulada "Limpiando el Venturi".
- El uso regular de su parrilla ayudará a mantener su funcionamiento mejor.
- Cada parrilla puede calentarse diferentemente. Algunas unidades se calentarán más en el centro y la parte de atrás de la parrilla. El sabor de la comida asada en la parrilla mejorará mientras más use usted la parrilla y se familiarice más con ella.

Fig. 27



Sugerencias y Consejos para Asar

Sugerencias Para Ajustar El Control Del Quemador

- El ajuste de llama alta es demasiado caliente para cocinar directamente. El ajuste de llama alta es bueno para dorar la carne rápidamente y luego terminar de cocinarla con el ajuste de llamas medianas o bajas.
- Use el ajuste de llama alta con la tapa cerrada para precalentar la parrilla por 5 minutos antes de cocinar y con la tapa cerrada por un máximo de 5 minutos después de terminar de cocinar para consumir todos los goteos de grasa.
- Use el ajuste de llama mediana para cocinar directamente los filetes de res, chuletas de cerdo, pollo y hamburguesas.
- Use el ajuste de llama baja para asado.
- Los filetes gruesos saldrán con una mejor textura y más jugosos si se doran primero en el ajuste de llama alta y luego se cocinan en el ajuste de llama baja.

Funcionamiento Seguro De La Parrilla

- NUNCA deje la comida cocinándose desatendida. La atención continua a la comida ayudará a mantener la temperatura estable, conservar combustible, mejorar el sabor de la comida y disminuir llamaradas.
- Para abrir la tapa de la parrilla, levante lentamente el asa para evitar quemarse en caso de una llamarada de grasa encendida.
- NO exponga directamente ninguna parte de su cuerpo sobre el área de cocinar.

Sugerencias Para La Preparación De Comida

Su parrilla puede cocinar una variedad de comida. Para los mejores resultados, siga éstas instrucciones:

- Corte el exceso de grasa de la carne y de las aves. Quite toda la grasa restante con cuidado en no cortar la carne.
- La carne y aves congeladas deben descongelarse antes de cocinarlas.
- El pescado y las verduras congeladas deben cocinarse sin descongelarse.
- Póngale la sal a la comida después de cocinarla para ayudar a prevenir que quede seca.
- Póngale aceite o margarina con una brochita a las carnes que contengan poca grasa.
- Cocine pedazos pequeños de alimentos tiernos en papel de alu minio o en rejillas especiales para cocinar alimentos delicados (vea la sección titulada "Métodos para Cocinar").
- Aplique salsas de barbacoa, tomate o con base de azúcar no antes de los últimos 10 minutos de cocción del alimento.
- Voltee la comida con pinzas o una espátula; perforar el alimento (sobre todo la carne), tiende a secarla.

En Caso de un Fuego de Grasa

Siga Estos Pasos:

1. ¡Cierre el suministro de gas usando las válvulas del quemador y manténgase alejado!
2. Permita que el fuego se consuma solo.
3. Una vez que el fuego se ha apagado y el aparato se haya enfriado, quite el cilindro desechable.
4. Limpie todas las partes e inspeccione por algún daño. Las partes que se deben revisar por daño son el cilindro L.P., el regulador, la(s) válvula(s) del (de los) quemador(es).
5. Si cualquiera de estas partes mencionadas arriba se encuentran dañadas, busque repuestos de Coleman antes de hacer funcionar otra vez su parrilla. Localice su centro de servicio más cercano llamando al 1-800-835-3278.

Nota:

- Algunas llamaradas pueden añadirle un sabor humeante y chamuscar el alimento. Fuegos excesivos de grasa pueden causar una situación potencialmente arriesgada y dañar la parrilla.
- Evite llamaradas excesivas precalentando la parrilla con la tapa cerrada durante 5 minutos en el ajuste alto para consumir la grasa de la última vez que cocinó.
- Cocine con la tapa abajo y observe continuamente la comida que está cocinando para evitar fuegos de grasa y llamaradas.
- El cortar el exceso de grasa de la carne reducirá los fuegos de grasa y las llamaradas. Cocine la carne con mucha grasa en cantidades más pequeñas sobre la llama indirecta en el ajuste bajo.
- Asegúrese de seguir las instrucciones en la sección titulada "Cuidado, Mantenimiento y Limpieza".

Métodos para Cocinar

Método Directo:

- La fuente de calor está directamente debajo del alimento.
- Use para dorar la carne o cocinar salchichas y hamburguesas, pero revise el alimento con frecuencia.
- Use para cocinar con un sartén y para freír la comida pero limite el uso de la cantidad de aceite y la llama.
- Cocine el rosbif, pavo o pato en calor bajo. Coloque la carne con agua en un recipiente de aluminio con el fondo corrugado. Añádale más agua según sea necesario.

Método Indirecto:

- Encienda sólo un lado del quemador y coloque la comida en el lado opuesto para cocinar.
- Permita que la comida se cocine a una temperatura baja lo cual aumentará ternura y reducirá llamaradas de grasa.
- Este es un buen método para cocinar las comidas que se queman fácilmente (verduras, pescado, etc.).
- Cocine los guisos en recipientes para hornear o en bandejas de aluminio como si fuera a cocinar en un horno convencional.
- Trate también de poner una bandeja con agua encima del lado del quemador encendido para ayudar que la carne retenga sus jugos. Añádale más agua según sea necesario.

Cuidado, Mantenimiento y Limpieza

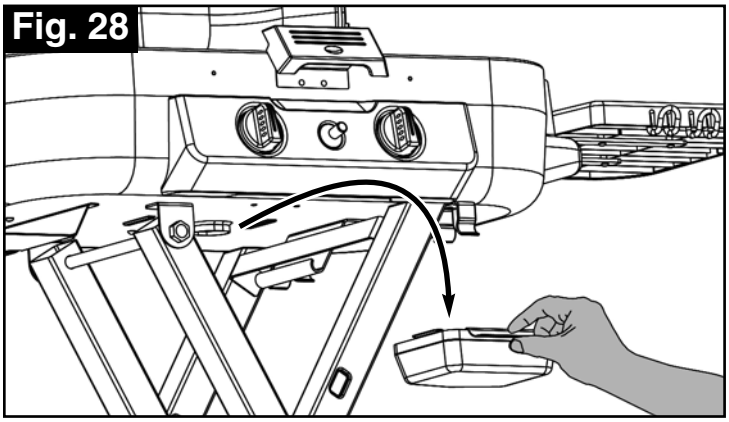
BANDEJA PARA GOTEO

La bandeja para goteo está situada debajo de la parrilla y debe ser limpiada periódicamente para prevenir la acumulación densa de desperdicios (Fig. 28).

NOTA: Permita que la bandeja para goteo se enfríe antes de limpiarla.

Importante: No deje la parrilla fuera durante mal clima a menos que esté cubierto (el forro para cubrir se vende por separado). El agua de lluvia puede acumularse dentro de la parrilla o en la bandeja para goteo si se deja destapada. Si la bandeja de goteo no se limpia después de haberla usado y si la parrilla es dejada destapada, la bandeja para goteo se llenará del agua causando que se derrame grasa y agua. Recomendamos que limpien y guarden la bandeja para goteo después de cada uso.

Fig. 28



REJILLAS PARA COCINAR

Las rejillas para cocinar pueden ser limpiadas inmediatamente después de haber terminado de cocinar y apagado la parrilla. Póngase un guante de cocina y friere las rejillas para cocinar con un trapo húmedo. Si permite que la parrilla se enfríe, limpiar las rejillas será más fácil si se sacan de la parrilla y se limpian con un detergente suave.

ACERO INOXIDABLE

Después del uso inicial, las áreas de la parrilla pueden descolorarse debido al intenso calor emitido por los quemadores, esto es normal y no se considera un defecto.

Compre un limpiador suave para acero inoxidable y restriéguelo en dirección del metal. Se pueden acumular manchas de grasa en la superficie del acero inoxidable y adherirse en la superficie dándole una apariencia desgastada. Para quitarlas, use un limpiador de horno no abrasivo junto con un limpiador para acero inoxidable.

NOTA: Siempre restriegue en la dirección del metal.

⚠ PRECAUCION

Toda la limpieza y el mantenimiento debe hacerse solo cuando la parrilla esté fría y con el suministro de combustible apagado en el cilindro.
Los cilindros desechables de propano deben sacarse de la parrilla cuando la esté limpiando.

Materiales de Limpieza Sugeridos:

- Detergente líquido suave para lavar platos • Agua caliente
- Cepillo de alambre • Clip para papel
- Paño de limpiar de nilón • Cepillo con cerdas de cobre suave
- Espátula para enmasillar • Raspador

Limpieza de los Componentes:

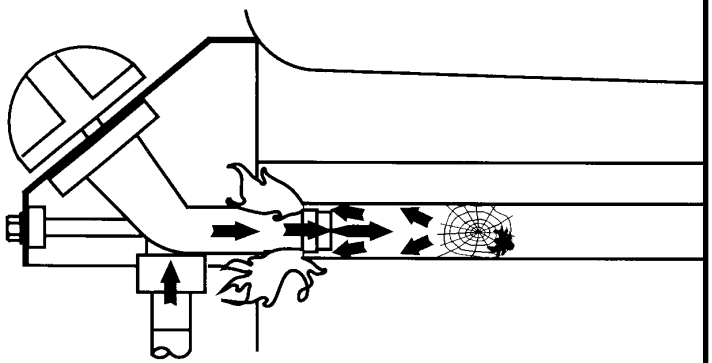
- QUEMADOR: Limpie con un cepillo de alambre la corrosión en el exterior del quemador. Limpie los orificios de gas obstruidos con un clip para papel extendido. Reemplace todo quemador corroído o dañado que pueda emitir exceso de gas.
- ACERO INOXIDABLE: Limpie con un pulidor de metal o de acero inoxidable de multiuso (no abrasivo, sin fósforo) y con un paño suave para prevenir estropear o rasguñar la superficie. ¡NUNCA USE UN LIMPIADOR DE HORNO!
- REJILLAS PARA COCINAR: limpie las rejillas para cocinar con un jabón suave y agua caliente. Saque el residuo pegado con un limpiador suave o con un cepillo de fregar. NO use limpiador para hornos comercial.
- PLANCHAS DE CALOR: Para eliminar los residuos de grasa sáquelos usando una almohadilla de limpieza y un cepillo con cerdas de cobre. Vuelva a colocar las planchas de calor en su posición correcta.
- INTERIOR DE LA PARRILLA: Saque las rejillas y las planchas de calor. Raspe los lados con una herramienta y quite el exceso de grasa y el residuo de los alimentos.

Limpieza del Venturi

⚠ ADVERTENCIA

Los nidos de arañas o el barro de avispas dentro del venturi pueden causar fuego en la válvula. Si ocurre un fuego, inmediatamente apague el suministro de gas en la válvula del cilindro L.P. (vea la ilustración representativa en la Fig. 29).

Fig. 29



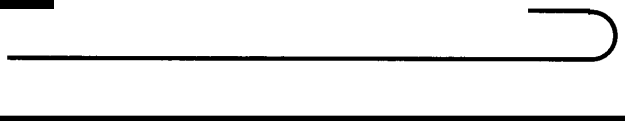
ILUSTRACION REPRESENTATIVA

Nota:
Las arañas e insectos pequeños pueden tejer sus telarañas y construir sus nidos dentro de los tubos venturi. Esto especialmente ocurre al final del verano y del otoño cuando antes de helar cuando las arañas son más activas. Estos nidos pueden obstruir el flujo del gas y causar un fuego en y alrededor de las válvulas del quemador. Tal fuego puede causar heridas al usuario daños serios a la parrilla. Para ayudar a prevenir una obstrucción y asegurar una salida de calor completa, limpie e inspeccione a menudo los tubos venturi (una o dos veces al mes). NOTA: Presión de agua o de aire normalmente no limpiará una telaraña.

Pasos Para Limpiar El Venturi:

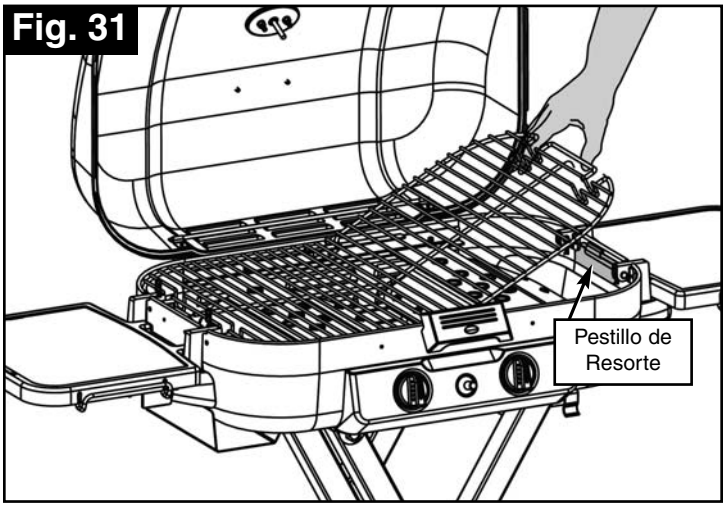
1. Para quitar las obstrucciones mencionadas arriba, use un accesorio de cepillo flexible para venturi o doble un extremo de un alambre largo flexible de 20 pulgadas (.5 metros) haciéndole un pequeño gancho tal como el que se muestra en la Fig. 30.

Fig. 30



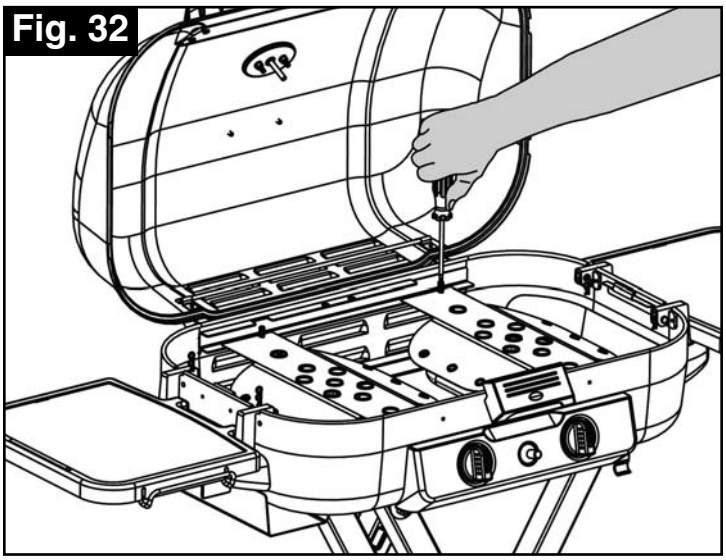
2. Quite las rejillas para cocinar y póngalas a un lado (Fig. 31).

Fig. 31



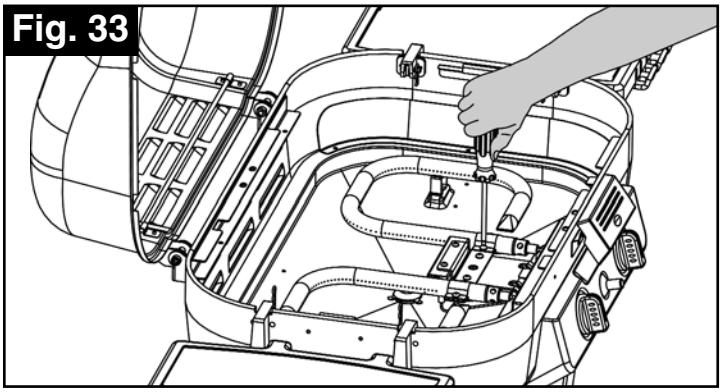
3. Usando un destornillador, quite los tornillos que sostienen las planchas de calor y póngalas a un lado (Fig. 32).

Fig. 32



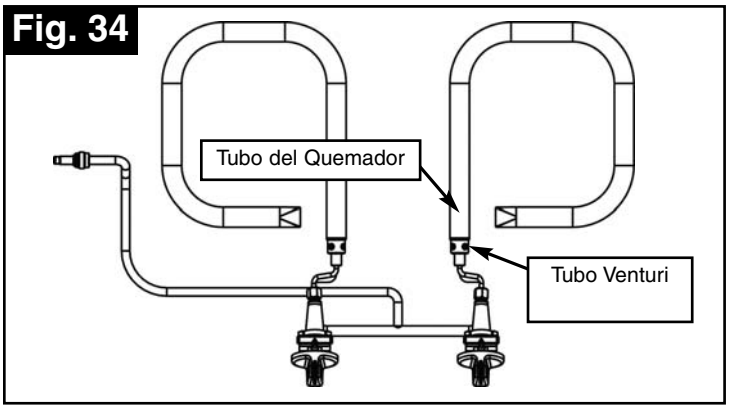
4. Usando un destornillador, quite los tornillos de auto rosca que sostienen las abrazaderas del quemador y saque los quemadores (Fig. 33).

Fig. 33



5. Mire si hay nidos, telarañas o barro dentro del extremo inferior de los tubos venturi, si los hay, límpielos como se muestra en el Paso 1, Fig. 30.
6. Inspeccione y limpie los quemadores si fuera necesario.
7. Reemplace los quemadores principales y las abrazaderas del quemador y coloque los quemadores en la posición de funcionamiento.
8. Asegúrese que los orificios de la válvula estén dentro de los tubos venturi y los tubos venturi estén dentro de los tubos del quemador, luego ajuste todos los tornillos de auto rosca (Fig. 34).

Fig. 34



9. Vuelva a instalar las planchas de calor y las rejillas para cocinar.

Transporte y Almacenaje

⚠PRECAUCION

Un choque con la parrilla, al igual que con cualquier objeto metálico, puede causar lesiones. Tenga cuidado cuando este transportando una parrilla de gas portátil.

Transportando la parrilla:

- NO mueva la parrilla mientras está encendida o caliente, ni con objetos sobre la superficie para cocinar a las mesas laterales.
- Limpie la bandeja para la grasa antes de mover la parrilla para prevenir derrames.
- Pliegue la parrilla antes de moverla.
- Mueva la parrilla lentamente. NO corra con la parrilla detrás de usted; esta podría golpearle desde atrás y causarle una lesión.

Despues de transportar la parrilla:

- Compruebe si hay fugas en todas las conexiones de gas que podrían haber ocurrido por el movimiento.
- Compruebe los tubos venturi para estar seguro que ellos todavía están sobre los orificios.

Pasos a seguir antes de almacenar la parrilla:

- Limpie la parrilla, incluyendo la bandeja para la grasa.
- Cubra el quemador ligeramente con una capa de aceite para cocinar para retardar la oxidación.
- Solamente para uso al aire libre. Si la parrilla es almacenada adentro, quite el cilindro afuera. Si se va a dejar afuera, quite el cilindro y tape la parrilla para protegerla del tiempo. Los forros para parrillas se pueden comprar a través del distribuidor de la parrilla o del fabricante.

Solución de Problemas

Problema: La Parrilla no enciende cuando oprime el botón del encendedor o la llama del quemador no arde completamente.

Posibles Causas y Soluciones:

1. Falta de combustible. Compruebe y vea que el cilindro tenga combustible.
2. Asegúrese que uno de los quemadores esté encendido. Espere hasta cuatro segundos para que el gas fluya y se encienda.
3. Si el quemador se enciende con fósforo en lugar de con el encendedor, compruebe la posición del electrodo de cerámica cerca del quemador, la condición del alambre del encendedor y sus conexiones. Realice la prueba del encendedor y reemplace cualquier de las partes dañadas.
4. Compruebe por telarañas o nidos de insectos en el venturi y limpie el venturi.
5. Compruebe por desalineamiento del venturi en los orificios. Coloque el venturi sobre los orificios.
6. Los puertos del quemador, los orificios o las válvulas están obstruidos. Limpie los componentes.
7. Fallo del regulador; el regulador necesita ser reemplazado por un distribuidor de servicio autorizado.egulator failure;
8. Asegúrese que el regulador y el cilindro están ensamblados correctamente. Vea la sección titulada "Instalación de Cilindros Desechables de 1 libra (.45 kg.)".

Problema: Llama Amarilla.

Posibles Causas y Soluciones:

1. Compruebe por telarañas o nidos de insectos en el venturi y limpie el venturi.
2. El nuevo quemador puede tener el residuo de aceite el cual se que quemará.
3. Limpie cualquier residuo de comida, grasa o sales para condimentar sobre el quemador.
4. El venturi puede estar desalineado y necesita estar alineado sobre el orificio.

Solución de Problemas (continuación)

Problema: La llama se apaga en el ajuste bajo o tiene una distribución de calor desigual.

Posibles Causas y Soluciones:

1. Compruebe por telarañas o nidos de insectos en el venturi y limpie el venturi.
2. La parrilla fría necesita ser precalentada por 5 minutos en el ajuste alto.
3. El venturi puede estar desalineado y necesita estar alineado sobre los orificios.
4. En tiempo frío y ventoso usted necesitará mover la parrilla lejos del viento.
5. Falta de combustible. Compruebe y vea que el cilindro tenga combustible.

Problema: Parrilla demasiado caliente.

Possible Causes and Solutions:

1. Llamaradas excesivas las cuales requieren el mantenimiento descrito en la sección titulada "EN CASO DE UN FUEGO DE GRASA".
2. Un orificio o regulador dañado el cual requiere ser reemplazado con piezas autorizadas por la fábrica.
3. Grasa acumulada dentro de la parrilla necesitará ser limpiarse y vaciar la bandeja para la grasa.
4. Si está usando un ajuste excesivamente alto, seleccione una temperatura más baja para cocinar.

Problema: Fuego en cualquier conexión.

Posibles Causas y Soluciones:

INMEDIATAMENTE cierre la válvulas de control y permita que la parrilla se enfríe.

1. Fuga de gas en una conexión defectuosa. Apriete las conexiones con una llave ajustable y reemplace las partes dañadas. Realice una inspección de fugas en todas las conexiones antes de volver a cocinar en la parrilla.

Problema: Llama detrás del panel de control o del área de la perilla de control.

Posibles Causas y Soluciones:

INMEDIATAMENTE cierre la válvulas de control y permita que la parrilla se enfríe.

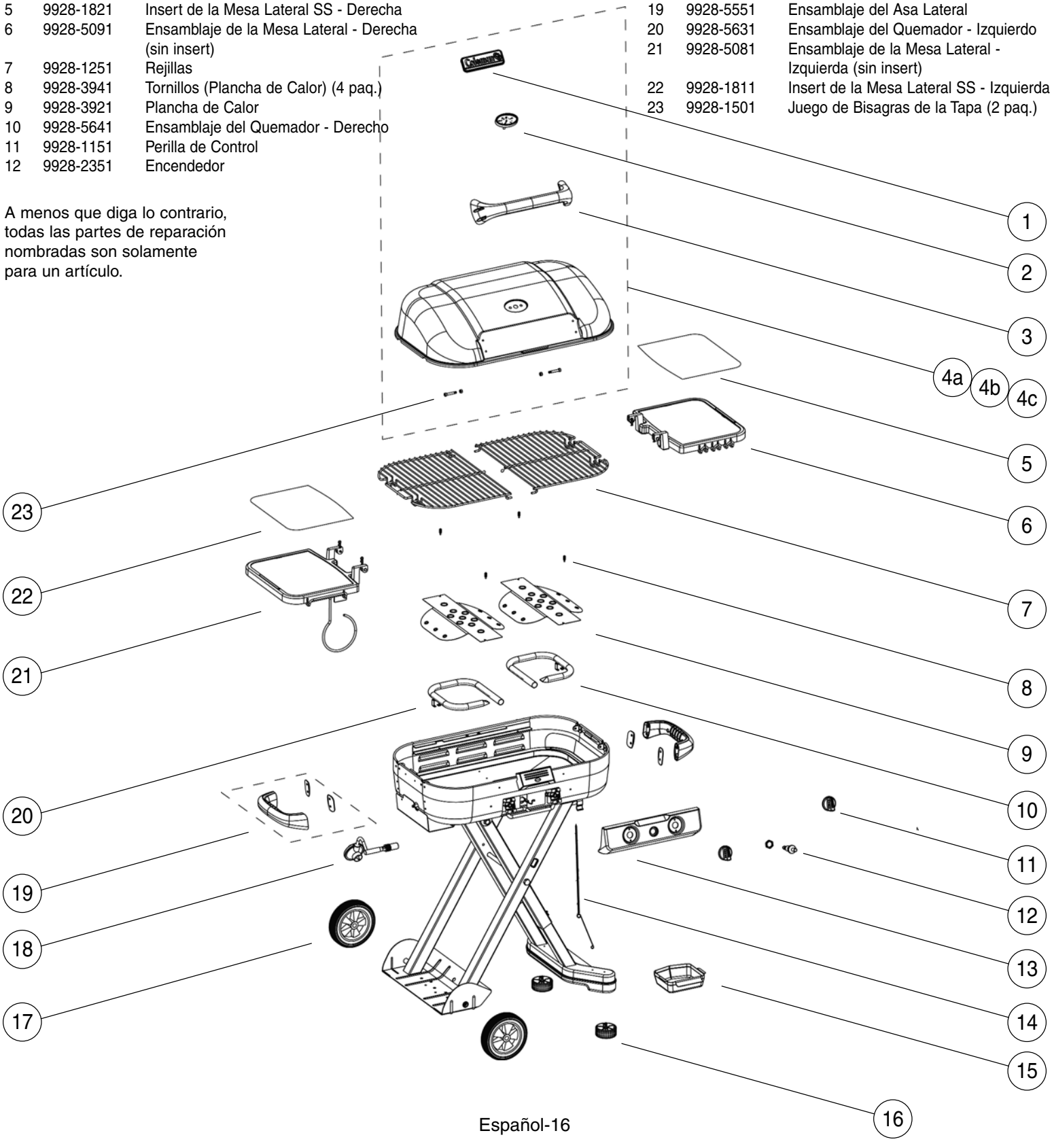
1. Compruebe por telarañas o nidos de insectos en el venturi y limpie el venturi.
2. Fuga de gas en una conexión defectuosa. Apriete las conexiones a mano y reemplace las partes dañadas. Realice una inspección de fugas en todas las conexiones antes de volver a cocinar en la parrilla.
3. El venturi puede estar desalineado y necesita estar alineado sobre los orificios.

Lista de Partes de Repuesto — Series 9928

No.	Número de Parte	Descripcíon
1	9928-1951	Placa de Logotipo
2	9928-1581	Ensamblaje del Termómetro
3	9928-1291	Asa de la Tapa
4a	9928-5051	Ensamblaje de la Tapa - (1) pieza de porcelana
4b	9928-5141	Ensamblaje de la Tapa - (3) piezas de porcelana
4c	9928-5011	Ensamblaje de la Tapa - (3) piezas de Acero Inoxidable
5	9928-1821	Insert de la Mesa Lateral SS - Derecha
6	9928-5091	Ensamblaje de la Mesa Lateral - Derecha (sin insert)
7	9928-1251	Rejillas
8	9928-3941	Tornillos (Plancha de Calor) (4 paq.)
9	9928-3921	Plancha de Calor
10	9928-5641	Ensamblaje del Quemador - Derecho
11	9928-1151	Perilla de Control
12	9928-2351	Encendedor

No.	Número de Parte	Descripcíon
13	9928-1131	Frente
14	9928-5561	Ensamblaje de la Extensión para Fósforos
15	9928-1241	Bandeja para la Grasa
16	9928-5651	Ensamblaje de la Pata de Roscas
17	9928-2171	Rueda
18	9928-5251	Ensamblaje del Regulador
19	9928-5551	Ensamblaje del Asa Lateral
20	9928-5631	Ensamblaje del Quemador - Izquierdo
21	9928-5081	Ensamblaje de la Mesa Lateral - Izquierda (sin insert)
22	9928-1811	Insert de la Mesa Lateral SS - Izquierda
23	9928-1501	Juego de Bisagras de la Tapa (2 paq.)

A menos que diga lo contrario, todas las partes de reparación nombradas son solamente para un artículo.



Notes

Garantía

Garantía Limitada De Tres Años

La Compañía The Coleman Company, Inc. ("Coleman") garantiza que por un periodo de tres años a partir de la fecha original de compra, este producto estará libre de defectos en material y construcción. Coleman, a su discreción, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que esté defectuoso durante el periodo de la garantía. Cualquier reemplazo será hecho con un producto o componente nuevo o refabricado. Si el producto no se encuentra disponible, el reemplazo se podrá hacer con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original desde la fecha de la compra inicial y no es transferible. Guarde su recibo de compra. Se requiere el recibo de compra para obtener ejecución de la garantía. Los comerciantes de Coleman, centros de servicio o las tiendas al por menor que venden productos Coleman® no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna otra manera los términos y condiciones de esta garantía.

Lo Que Esta Garantía No Cubre

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, piezas que no sean genuinas de Coleman® ni daño como resultado por las siguientes causas; uso negligente o uso incorrecto del producto; uso con voltaje o corriente no apropiada, uso comercial de este producto, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje, reparación o alteración por cualquiera que no sea Coleman o un centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre Fuerzas Naturales tales como son fuego, inundaciones, huracanes y tornados. La garantía no es valida si el daño al producto es un resultado del uso de piezas que no sean piezas genuinas Coleman®.

COLEMAN NO SERA RESPONSABLE POR DEFECTOS CAUSADOS POR EL USO DE PIEZAS O SERVICIO NO AUTORIZADO. COLEMAN NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSIGUIENTE OCASIONADO POR LA VIOLACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA O CONDICIÓN IMPLICADA O EXPRESADA. CON EXCEPCIÓN AL LIMITE DE LO QUE PROVEE LA LEY APLICABLE, CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA DE COMERCIO O ADAPTACIÓN PARA UN USO EN PARTICULAR ES LIMITADA EN SU DURACIÓN A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA MENCIONADA. ALGUNOS ESTADOS, PROVINCIAS O JURISDICCIONES NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES O LIMITACIONES REFERENTE A CUÁNTO UNA GARANTÍA LIMITADA DEBE DURAR, POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDE QUE NO SEAN APLICABLES A USTED. ESTA GARANTÍA LE PROVEE DERECHOS LEGALES EXPECÍFICOS, Y ADEMÁS PUEDE QUE USTED TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO O DE PROVINCIA A PROVINCIA.

Como Obtener Servicio de Garantía

Lleve el producto a un centro de servicio Coleman autorizado. Usted puede encontrar el centro de servicio Coleman autorizado más cercano visitando nuestro lugar Web en **www.coleman.com** o llamando al 1-800-835-3278 ó al TDD 316-832-8707 en los Estados Unidos ó al 1-800-387-6161 en Canadá.
Si no encuentra un centro de servicio convenientemente localizado, adhiera una etiqueta al producto que incluya su nombre, dirección, número de teléfono y una descripción del problema. Incluya una copia del recibo de compra original. Empaque el producto cuidadosamente y envíelo por **correo** o **por correo asegurado** con porte y seguro prepagado a:

Para productos comprados en los Estados Unidos:
The Coleman Company, Inc.
3600 North Hydraulic
Wichita, KS, 67219

Para productos comprados en Canadá:
Sunbeam Corporation (Canada) Limited • DBA Jarden Consumer Solutions
20B Hereford Street • Brampton, ON L6Y 0M1

Esta garantía no incluye los gastos de transporte o de envío del producto. Si usted envía su producto, el envío y el seguro debe ser prepagado.

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE LO COMPRO.

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta garantía favor de llamar al 1-800-835-3278 o al TDD 316-832-8707.

Para Garantia, Servicio y Partes

Localice su número de modelo y número de serie que se encuentran en la etiqueta en la parrilla.

The Coleman Company, Inc. • 3600 North Hydraulic • Wichita, KS 67219 U.S.A.
1-800-835-3278 • TDD: 316-832-8707

©2007 The Coleman Company, Inc. Todos los derechos reservados.
Coleman® y Coleman son marcas registradas de la compañía The Coleman Company, Inc.

4010001440 (20070919)